



MUST READ BEFORE USE

LECTURA OBLIGATORIA ANTES DE USAR

SEIDO

SEIDO Stainless Steel Skillet with Lid

8 in (20 cm) - 9.5 in (24 cm) - 11 in (28 cm)

ENGLISH p. 3

ESPAÑOL p. 26

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - KEEP FOR FUTURE REFERENCE
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD - CONSERVAR PARA CONSULTA

Not following these instructions can cause burns, fire, injury or damage to property. Damage caused by not following them is not covered by the Limited Warranty.

No seguir estas instrucciones puede causar quemaduras, incendios, lesiones o daños materiales. Los daños causados por no seguirlas no están cubiertos por la garantía limitada.

ENGLISH - SEIDO Stainless Steel Skillet with Lid

8 in (20 cm) - 9.5 in (24 cm) - 11 in (28 cm), Safety - Use & Care - Specifications - Limited Warranty.

1. How to read this leaflet

Read the whole leaflet before first use and keep it. If you give the product to someone else, give them this leaflet too. These symbols and signal words mark the instructions that protect you, and those that protect the product and your property:

 This is the safety alert symbol. It alerts you to possible personal injury hazards. Obey every safety message that follows this symbol to avoid possible injury or death.

 **WARNING** indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.

 **CAUTION** indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

 **NOTICE** is used for practices not related to personal injury, such as avoiding damage to the product or other property.

In this leaflet, "skillet" and "pan" both mean your SEIDO skillet.

2. Important safety instructions

Read and follow these instructions to avoid burns, fire and other injury. Each one is explained in full in the section named. First aid for burns is at the end of Section 7.



WARNING

Never leave the skillet on a burner unattended, and never heat it empty on a high setting. An empty pan overheats fast, and hot oil can catch fire (Section 6).



WARNING

Pan fire: if it is safe, turn off the burner and, wearing an oven mitt, slide the steel lid over the pan. Leave it covered until it is completely cool. Never use water and never carry the pan. If the fire does not go out at once, get everyone out and call 911 from outside (Section 6).



WARNING

The handle, the lid and the lid handle get hot on the cooktop, and in the oven the whole skillet and the lid get extremely hot. Always use dry oven mitts (Sections 7, 8 and 9).



WARNING

The skillet and the lid are oven-safe to 500°F (260°C) for up to 1 hour. Never use a broil or air-fry setting, a toaster oven, an air fryer or a self-cleaning cycle with the skillet or the lid: the heat can damage the handles or start a fire (Section 8).



WARNING

Never put the skillet or the lid in a microwave oven. Metal can spark and start a fire (Section 8).

**WARNING**

Never use the skillet on a portable gas (butane) stove or a camping stove. Heating the pan empty, or a pan that reaches over the gas canister, can make the canister overheat and explode (Section 6).

**WARNING**

Keep anyone who cannot judge the danger of a hot pan, and pets, at least 3 feet (0.9 m) from the stove and oven while you cook, and from the hot pan wherever you carry it or set it down to cool (Section 7).

**WARNING**

Stop using the skillet if the handle, a rivet or the lid handle is loose or damaged, or the base is warped or bulging. A failing handle or base can let a hot, full pan tip or fall (Section 14).

**WARNING**

If you have a pacemaker or other implanted medical device, follow your doctor's and your induction cooktop maker's advice before cooking on induction (Section 15).

**CAUTION**

The skillet and its lid are stainless steel, which contains nickel and chromium. If you have a nickel allergy, ask your doctor before use (Section 15).

**CAUTION**

Hand wash the skillet. Dishwasher detergent can wear the rim to a sharp edge that can cut (Section 12).

3. What is in the box - specifications

Item	Detail
Skillet	1 uncoated stainless steel skillet: 8 in (20 cm), 9.5 in (24 cm) or 11 in (28 cm). The size is on the label on the base of the box
Lid	1 grade 304 stainless steel lid, with a grade 304 stainless steel handle fixed by spot welding
Copper scourer	1 copper scourer, for loosening stuck-on food from the cooking surface (Section 12). Rinse it and let it dry after use; replace it when it wears thin
Construction	Tri-ply clad body: 304 (18/8) stainless steel cooking surface, aluminum core, 430 stainless steel exterior. A thin line of the aluminum core shows at the rim. Contains nickel and chromium
Cooking surface	Uncoated bare steel. There is no nonstick coating
Handle	Grade 201 stainless steel, fixed with rivets
8 in (20 cm)	Weight 2.0 lb (908 g), skillet only, without lid. 15.8 in (40.1 cm) long with handle, 8.5 in (21.5 cm) wide, 2.0 in (5.0 cm) high
9.5 in (24 cm)	Weight 2.7 lb (1,211 g), skillet only, without lid. 18.1 in (46.0 cm) long with handle, 10.5 in (26.7 cm) wide, 2.0 in (5.1 cm) high

11 in (28 cm)	Weight 3.6 lb (1,624 g), skillet only, without lid. 19.7 in (50.1 cm) long with handle, 11.7 in (29.7 cm) wide, 2.2 in (5.5 cm) high
Heat sources	Gas, electric coil, smooth glass-ceramic (radiant or halogen) and induction cooktops
Intended use	Household cooking by adults. Not for commercial use
Origin	Skillet and lid: made in China

What the marks on the base mean

- The cooktop symbols show the heat sources the skillet works on: gas, electric, glass-ceramic (radiant or halogen) and induction.
- The oven symbol applies to the skillet and the lid, within the limits in Section 8.
- "304 STAINLESS STEEL" refers to the cooking surface. The outside of the skillet, including the base, is 430 stainless steel.
- "PROFESSIONAL COOKWARE" on the base is a general description, not a rating for commercial use. The skillet is made and warranted for household use only.

4. Where each part may go

Use	Skillet	Lid
Gas, electric coil or glass-ceramic cooktop	YES	YES, on the skillet
Induction cooktop	YES - center it on a zone that matches the base	YES, on the skillet
Oven	YES - oven-safe to 500°F (260°C) for up to 1 hour. Follow Section 8	YES - same limits as the skillet. Follow Section 8
Any broil or air-fry setting, or under a broiler	NEVER	NEVER
Toaster oven, countertop oven or air fryer	NEVER	NEVER
Oven self-cleaning cycle	NEVER	NEVER
Microwave oven	NEVER	NEVER

Any other heat source, including a portable gas (butane) or camping stove, a wood-burning stove, an outdoor grill, a campfire or any open flame other than a gas cooktop burner	NEVER	NEVER
Dishwasher	NOT RECOMMENDED - hand wash (not lab-tested for dishwasher use). Detergent can wear the rim to a sharp edge. Follow Section 12	NOT RECOMMENDED - hand wash (not lab-tested for dishwasher use)

5. Before first use

- Remove all packaging, every label and sticker, and the tags tied to the handle. A label left on the pan can scorch or catch fire. Soak off any glue with warm soapy water - never scrape with a knife.
- Wash the skillet and lid in warm soapy water, rinse and dry fully.

- Before every use, check that the skillet handle, its rivets and the lid handle are firm. Do not use the skillet if anything is loose - contact us.
- Stainless steel does not need seasoning.



WARNING 6. Fire and overheating

FIRE HAZARD. Hot oil and fat can catch fire. A cooking fire can cause severe burns, serious injury or death, and can spread through your kitchen.

- Stay with the skillet while it is on a burner, especially with oil or fat in it. If you leave the kitchen, even for a moment, turn the burner off. Do not use the stove if you are sleepy or have been drinking alcohol.
- Never heat the skillet empty on a high setting, and never let it boil dry. An empty or dry pan overheats fast, and oil added to it can catch fire at once.
- On induction, never use a boost or maximum setting on an empty skillet.
- Never use the skillet on a portable gas (butane) stove or a camping stove. On these stoves, heating the pan empty, or a pan that reaches over the gas canister, can make the canister overheat and explode.
- When you take the food out, turn the burner off. Never leave the empty skillet on a hot burner.
- If you see smoke, or the oil starts to boil, turn the burner off. An electric coil or glass-ceramic burner stays hot, so also move the pan carefully off it onto a cool burner, wearing dry oven mitts.

- Keep the steel lid within reach whenever you cook with oil.
- If the pan boils dry, turn off the heat and leave the pan to cool where it is. Do not move it and do not add water.
- Do not deep-fry. The skillet is too shallow for deep-frying safely.
- For shallow frying, use only a little oil, well below the rim. Too much oil, or frost on frozen food, can make hot fat bubble over the sides onto the burner and catch fire.
- Turn on your range hood, or open a window, when searing or frying.
- Keep oven mitts, towels, paper and packaging away from flames and burners. Wear short or close-fitting sleeves, and never reach across a lit burner.

If the pan catches fire

- If it is safe, turn off the burner.
- Wearing an oven mitt, slide the steel lid (or a baking sheet) over the pan. Leave it covered, where it is, until it is completely cool.
- NEVER use water. Never carry or move a burning pan.
- If the fire does not go out at once, or you have any doubt, get everyone out, close the door behind you and call 911 from outside.
- If your clothes catch fire: stop, drop and roll, then cool the burn (Section 7).



WARNING 7. Hot handles, spatter and steam

BURN AND SCALD HAZARD. The skillet, its handle, the lid and the lid handle get hot enough to cause severe burns. Spattering fat and steam can scald.

- The skillet handle and the lid handle get hot on the cooktop. In the oven the whole skillet and the lid, handles included, get extremely hot. Always use dry oven mitts or pot holders. A wet mitt passes heat straight through.
- Turn the handle toward the back or the side of the stove, so no one can bump it or pull the pan over - never over another lit burner and never sticking out past the front edge. Wherever you set the hot pan down, keep the handle back from the edge of the counter or table.
- On gas, keep the flame under the base. Flames up the sides make the handle dangerously hot.
- Do not leave metal spoons, tongs or spatulas resting in the skillet on the heat or in the oven - they get hot enough to burn.
- A full skillet is heavy and hot. Lift it with two dry oven mitts - one on the handle, one supporting the pan - and keep it level. The 11 in (28 cm) skillet alone weighs 3.6 lb (1,624 g).
- Lift the lid tilted away from you, so steam escapes away from your face and hands.
- Hot fat spatters. Pat food dry and lower it into the pan away from you.
- Never drip water into hot oil - it spits and can burn you.

- Never pour cold water into a hot skillet to cool or clean it, or plunge a hot skillet into water - the water boils and spits at once and can scald you.
- Pan sauce: take the pan off the heat before adding wine or other alcohol. Pour off most of the fat and wait a minute, then add warm stock or wine a little at a time, standing back from the steam.
- To pour off hot fat, take the pan off the heat, hold the handle with a dry oven mitt and steady the pan with a second mitt. Pour slowly, away from you, into a heatproof metal or ceramic container - never a plastic one, which can melt.
- Pour spirits such as brandy into a cup first - never straight from the bottle into the pan. A flame can travel into the bottle and make it explode.
- Keep anyone who cannot judge the danger of a hot pan, and pets, at least 3 feet (0.9 m) from the stove and oven while you cook, and from the hot pan wherever you carry it or set it down to cool.

If someone is burned

- Cool the burn right away under cool (not ice-cold) running water for at least 10 minutes.
- While you cool it, take off rings, watches and other metal, and any clothing on the burned area, before it swells. Do not pull off anything that is stuck to the skin.
- Then cover the burn loosely with a clean, dry cloth. Do not put ice, butter, creams, ointments or sprays on it.
- Call 911, or see a doctor, if the burn is larger than the palm of the hand, is on the face, hands, feet or a joint, or looks deep. When in doubt, call 911.

WARNING 8. Oven use

BURN AND FIRE HAZARD IN THE OVEN. In the oven the whole skillet and the lid, handles included, get hot enough to cause severe burns. Using them outside the limits below can damage the handles or start a fire.

- The skillet and the lid are oven-safe to 500°F (260°C) for up to 1 hour. This covers the skillet body, its handle, the lid and the lid handle. The 1-hour limit applies at every oven setting, not only at 500°F (260°C). Set a timer when the skillet goes in, and stay at home while it is in the oven.
- The lid may go in the oven on the skillet, within the same limits. Lift it off with a dry oven mitt, tilted away from you (Section 9).

- Use only a full-size kitchen oven, and never the microwave or combination setting of a speed oven. Put the skillet on an oven rack - never in the highest rack position, closest to the top element, and never on the oven floor - and check that the skillet and its handle do not touch the oven walls, the door or a heating element.
- Never use any broil setting (including air broil or convection broil) or an air-fry setting while the skillet is in the oven, on any rack, and never put the skillet under a broiler.
- Never use the skillet in a toaster oven, countertop oven or air fryer: the heating elements are too close to the pan and handle.
- Never leave the skillet or the lid in the oven during a self-cleaning cycle, and do not store them in the oven.
- Pull the rack out partway and lift the skillet out with two dry oven mitts. Set it on a trivet, or on a burner that is off and cold, then lay a dry oven mitt over the handle as a reminder that it is hot. If you then cook on the stove, take the mitt off the handle first - never leave a mitt or towel near a lit burner.
- Never put the skillet or the lid in a microwave oven. Metal in a microwave can spark and start a fire.

If there is a fire in the oven

- Turn off the oven and keep the door closed.
- If the fire does not go out quickly, get everyone out, close the door behind you and call 911 from outside.
- Have the oven checked before you use it again.



WARNING 9. The lid

BURN AND SCALD HAZARD. The lid and its handle get hot enough to cause severe burns, and steam and hot water collect under the lid.

- The lid is stainless steel. The lid and its handle get hot on the skillet and in the oven. Lift the lid with a dry oven mitt.
- Water collects under the lid. Lift the lid tilted away from you, so the steam goes away from you. Drips that fall into hot fat make it spatter - keep your face and hands back.
- If the lid sticks to the pan as it cools, warm the pan on low for a moment until the lid lets go. Never force it off - the pan can tip and spill.
- The lid may go in the oven within the limits in Section 8. Never put it under a broiler or in a microwave.
- A dented or bent lid can slide off the pan. Stop using it and contact us.

NOTICE 10. Your cooktop and countertop

- Match the burner or cooking zone to the size of the base of the pan, and use the lid when simmering.
- Induction: center the skillet on a cooking zone about the size of its base. If the cooktop does not detect the pan, try a smaller zone and follow your cooktop maker's instructions.
- On glass or glass-ceramic cooktops, lift the pan - do not slide, drop or bang it. Keep the base clean and dry. A dragged pan can scratch the glass.

- Overheating - heating the skillet empty on a high setting, or leaving it empty on a hot burner - can warp or discolor it and can damage your cooktop.
- Flames up the sides of the pan also discolor it.
- Never set a hot pan on a countertop, table or plastic surface. Use a trivet.
- A base that no longer sits flat heats unevenly and can scratch a glass cooktop. Section 14 says when to stop using the pan.

NOTICE 11. Cooking on uncoated steel

- This skillet has no nonstick coating. Food sticks if the pan is not preheated or if food is moved too soon. That is normal and not a defect.
- Preheat the dry skillet on low to medium heat; higher heat can discolor or warp it. On induction, start on a low setting and turn it up gradually.
- Test the dry skillet before you add any oil: flick in a few drops of water. When they bead up and glide across the surface, it is ready - then add oil, then food.
- Use medium heat. Keep high heat for boiling water or a short sear.
- For searing, use an oil with a high smoke point; keep butter and extra-virgin olive oil for medium-low heat. Cook eggs and fish on medium-low heat with a little more fat, in a fully preheated pan.
- Add salt to water only once it boils. Undissolved salt on the steel can leave small pits.

- Metal utensils may be used. They can leave fine marks, which are cosmetic.
- Do not store food in the skillet. Acidic or salty food left for a long time can mark or pit the steel.

NOTICE 12. Cleaning and care

- Let the pan cool before washing. A sudden temperature change can warp the base; warping caused this way is not covered by the warranty.
- Hand wash recommended: warm soapy water with a soft sponge, a nylon scrubber or the copper scourer in the box. The skillet and lid have not been lab-tested for dishwasher use.
- Stuck-on food: soak in hot soapy water, or simmer a little water in the pan for a few minutes - never let it boil dry - then loosen the food with a wooden spatula.
- Clean around the rivets inside the pan and under the handle, and check the rivets for movement while you do.
- A rainbow or golden heat tint and white spots are normal. Remove them with white vinegar or a stainless steel cleaner, following its instructions.
- Do not use oven cleaner, bleach or chlorine cleaners. Steel wool can scratch.
- Dry straight after washing to avoid water spots.
- When stacking, put a cloth between pans, and between the pan and its lid.

**CAUTION**

A thin line of the aluminum core shows at the rim. Dishwasher detergent can eat into it and leave a sharp edge that can cut. Hand wash the skillet. If the rim feels sharp or rough, stop using the skillet and contact us (Section 14).

13. Normal - not a defect

- The skillet handle and the lid handle become hot.
- Rainbow, blue or golden heat tint, and white mineral spots.
- Fine scratches from utensils and cleaning.
- Food sticking when the pan was not preheated.
- On induction, a hum or buzz, mainly at higher settings, that fades when you turn the power down.

**WARNING 14. Stop using the product if**

SPILL, BURN AND CUT HAZARD. A loose, cracked or damaged handle, rivet or base can let a hot, full pan tip or fall, and a damaged edge can cut.

- the handle is loose, cracked or moves, or a rivet is loose;
- a rivet head, or any cap or cover on the handle fixing, is loose, cracked or missing;
- the base is warped, so the pan rocks or spins on a flat cooktop, or the base bulges, or the pan rattles or vibrates on the cooktop even at a low setting;
- the layers are separating at the rim, or the pan is cracked;
- the rim or any edge is sharp, chipped or burred;
- the skillet has been caught in a house fire;

- the skillet has overheated (in a pan fire or by boiling dry) and the base or the layers now bulge;
- the lid handle or its weld is loose or cracked, or the lid is dented or bent so it does not sit flat.

Never try to repair, tighten, re-rivet, re-weld or straighten the skillet or the lid yourself - a home repair can fail when the pan is hot. Contact us instead.

15. Who should use it

- This product is made for household cooking by adults.
- Follow your cooktop maker's instructions, including any advice for people with a pacemaker or other implanted medical device.



CAUTION

The skillet and its lid are stainless steel, which contains nickel and chromium. If you have a nickel allergy or sensitivity, ask your doctor before use. If you notice a reaction, stop using the skillet and see a doctor.

16. Disposal

When the skillet or lid reaches the end of its life, dispose of it, and of the packaging, in line with your local rules.

17. California residents

California law (Health and Safety Code sections 109010 to 109014) requires cookware makers to name the chemicals on the state's designated list that are intentionally added to the handle or to any surface that touches food. The label on the base of the box names them, and its QR code opens a web page with the details.

18. SEIDO 5-Year Limited Warranty

Warrantor: B & C Enterprises Ltd (trading as SEIDO), Company No. 13445334, Suite RA01, 195-197 Wood Street, London, E17 3NU, United Kingdom. The skillet and lid are made in China. Email: customerservice@seidocookware.com.

ANY IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WRITTEN WARRANTY. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

SEIDO IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Who is covered. The person who bought the product new, for household use, from any seller, and anyone who received it new from that person as a gift. The warranty does not pass to anyone who later buys or receives the product used. No registration is required.

What is covered, and for how long. Defects in materials and workmanship in normal household use: the skillet, its handle and its lid for 5 years, from the date of purchase. The copper scourer is a free cleaning accessory that wears with use; it is not covered.

What we will do, and who pays. If the product has a defect in materials or workmanship during the warranty period, we will, at our option, repair or replace the defective part or product (with the same model or, if it is no longer made, a comparable one), or refund the purchase price. We pay for the repair or replacement and for shipping it to you, so a valid claim costs you nothing. We complete the repair, or send the replacement or refund, within 30 days of receiving your claim with the items listed under How to claim (or, if we ask for the product, within 30 days of receiving it). The warranty period of a repaired or replaced product is extended by the days your claim was open, and a replacement is covered for the rest of that period.

What is not covered:

- Normal wear and tear, including scratches, discoloration, heat tint, water spots and staining.
- Damage caused by misuse, abuse, accident, dropping or impact, including dents.

- Damage caused by not following this leaflet, including any use it says is not allowed.
- Damage from overheating, heating an empty pan on a high setting or leaving it empty on a hot burner, or boiling dry, including warping.
- Warping caused by a sudden temperature change, such as putting a hot pan in cold water.
- Food sticking, salt pitting and utensil marks.
- Damage caused by use in a microwave, under a broiler or on any broil or air-fry setting, on an outdoor grill, a campfire, a portable gas (butane) or camping stove or any open flame other than a gas cooktop burner, in a toaster oven, countertop oven or air fryer, in a self-cleaning cycle, in an oven above 500°F (260°C) or for longer than 1 hour (Sections 4 and 8).
- Dulling, darkening or spotting from dishwasher use.
- Damage caused by bleach, chlorine cleaners or oven cleaner.
- Commercial, catering, institutional or rental use.
- Damage caused by an alteration, or by a repair or part that SEIDO did not provide. Having the product repaired by someone else, or using another company's parts, will not void this warranty.
- Products bought used, refurbished or "renewed", including Amazon Grade & Resell.
- Food, and loss of or damage to other property.

How to claim. Returns within Amazon's return window go through Your Orders on Amazon. For a warranty claim, email customerservice@seidocookware.com with: your name and postal address; your proof of purchase (an Amazon order

number or a receipt from the seller - for a gift, the giver's order number or a gift receipt); the date it was bought; photos of the defect and of the whole product; a photo of the lot code on the label on the base of the box, if you still have the box; and a short description of what happened. We reply within 5 business days by email, and within 24 hours to messages sent through Amazon. We assess claims from your photos, so you do not need to send the product back unless we ask - and if we ask, we pay the shipping. If we decline a claim, we tell you why in writing.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. Nothing in this warranty limits any liability, including for personal injury, that the law does not allow to be limited.

19. Damage SEIDO is not responsible for

SEIDO is not responsible for damage to the product, your cooktop, countertop or other property, or for other loss, caused by:

- using the product in a way this leaflet says not to, or ignoring a WARNING, CAUTION or NOTICE;
- continuing to use the product after damage was, or should have been, noticed (Section 14);
- an alteration, or a repair or part that SEIDO did not provide;
- cooking left unattended, overheated oil, or a pan left to boil dry;
- setting a hot pan down on, or dragging a pan across, a cooktop, countertop or other surface.

Nothing in this section limits SEIDO's responsibility for injury to any person, or any other right you have by law.

20. Contact and product information

- SEIDO is a brand of B & C Enterprises Ltd, Company No. 13445334 (England and Wales), Suite RA01, 195-197 Wood Street, London, E17 3NU, United Kingdom. The skillet and lid are made in China.
- Email customerservice@seidocookware.com - web seidocookware.com. For a copy of this leaflet, email us.
- Found a safety problem? Stop using the product and tell us straight away, with photos.
- Keep your order number and date of purchase with this leaflet. The lot code is on the label on the base of the box.
- If the language versions differ, the English version prevails.
- Document SEIDO-IFU-SK-US - v1.1 - 2026-10.

ESPAÑOL - Sartén de acero inoxidable SEIDO con tapa

8 in (20 cm) - 9.5 in (24 cm) - 11 in (28 cm). Seguridad - Uso y cuidado -
Especificaciones - Garantía limitada.

1. Cómo leer este folleto

Lea todo el folleto antes del primer uso y consérvelo. Si entrega el producto a otra persona, entréguele también este folleto. Estos símbolos y palabras de señalización marcan las instrucciones que le protegen a usted, y las que protegen el producto y sus bienes:

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Le alerta sobre posibles peligros de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

 **ADVERTENCIA** indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **PRECAUCIÓN** indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones leves o moderadas.

 **AVISO** se usa para prácticas no relacionadas con lesiones personales, como evitar daños al producto o a otros bienes.

En este folleto, "sartén" siempre se refiere a su sartén SEIDO.

2. Instrucciones importantes de seguridad

Lea y siga estas instrucciones para evitar quemaduras, incendios y otras lesiones. Cada una se explica por completo en la sección indicada. Los primeros auxilios para quemaduras están al final de la sección 7.



ADVERTENCIA

Nunca deje la sartén sobre un quemador sin vigilancia, y nunca la caliente vacía a fuego alto. Una sartén vacía se sobrecalienta rápidamente, y el aceite caliente puede incendiarse (sección 6).



ADVERTENCIA

Fuego en la sartén: si es seguro hacerlo, apague el quemador y, con un guante para horno puesto, deslice la tapa de acero sobre la sartén. Déjela tapada hasta que se haya enfriado por completo. Nunca use agua y nunca lleve la sartén a otro lugar. Si el fuego no se apaga de inmediato, haga salir a todos y llame al 911 desde afuera (sección 6).



ADVERTENCIA

El mango, la tapa y el asa de la tapa se calientan en la estufa, y en el horno toda la sartén y la tapa se calientan muchísimo. Use siempre guantes secos para horno (secciones 7, 8 y 9).

**ADVERTENCIA**

La sartén y la tapa son aptas para horno hasta 500°F (260°C) durante 1 hora como máximo. Nunca use con la sartén ni con la tapa una función de asar a la parrilla (broil) o de freír con aire (air fry), un horno tostador, una freidora de aire ni un ciclo de autolimpieza: el calor puede dañar el mango y el asa de la tapa, o provocar un incendio (sección 8).

**ADVERTENCIA**

Nunca meta la sartén ni la tapa en un horno de microondas. El metal puede producir chispas y provocar un incendio (sección 8).

**ADVERTENCIA**

Nunca use la sartén en una estufa portátil de gas (butano) ni en una estufa de campamento. Calentar la sartén vacía, o una sartén que se extienda por encima del cartucho de gas, puede hacer que el cartucho se sobrecaliente y explote (sección 6).

**ADVERTENCIA**

Mantenga a cualquier persona que no pueda evaluar el peligro de una sartén caliente, y a las mascotas, al menos a 3 pies (0.9 m) de la estufa y del horno mientras cocina, y de la sartén caliente dondequiera que la lleve o la deje para que se enfríe (sección 7).

**ADVERTENCIA**

Deje de usar la sartén si el mango, un remache o el asa de la tapa están sueltos o dañados, o si la base está deformada o abombada. Un mango o una base que fallan pueden hacer que una sartén caliente y llena se vuelque o se caiga (sección 14).

**ADVERTENCIA**

Si tiene un marcapasos u otro dispositivo médico implantado, siga las recomendaciones de su médico y del fabricante de su estufa de inducción antes de cocinar con inducción (sección 15).

**PRECAUCIÓN**

La sartén y su tapa son de acero inoxidable, que contiene níquel y cromo. Si tiene alergia al níquel, consulte a su médico antes de usarlas (sección 15).

**PRECAUCIÓN**

Lave la sartén a mano. El detergente para lavavajillas puede desgastar el borde y dejar un filo cortante (sección 12).

3. Contenido de la caja - especificaciones

Artículo	Detalle
Sartén	1 sartén de acero inoxidable sin recubrimiento: 8 in (20 cm), 9.5 in (24 cm) u 11 in (28 cm). El tamaño figura en la etiqueta de la base de la caja

Tapa	1 tapa de acero inoxidable grado 304, con asa de acero inoxidable grado 304 fijada por soldadura por puntos
Estropajo de cobre	1 estropajo de cobre, para desprender la comida pegada a la superficie de cocción (sección 12). Enjuáguelo y déjelo secar después de usarlo; reemplácelo cuando esté gastado
Construcción	Cuerpo tri-ply clad (tres capas unidas): superficie de cocción de acero inoxidable 304 (18/8), núcleo de aluminio, exterior de acero inoxidable 430. En el borde se ve una línea fina del núcleo de aluminio. Contiene níquel y cromo
Superficie de cocción	Acero sin recubrimiento. No tiene recubrimiento antiadherente
Mango	Acero inoxidable grado 201, fijado con remaches
8 in (20 cm)	Peso 2.0 lb (908 g), solo la sartén, sin tapa. 15.8 in (40.1 cm) de largo con mango, 8.5 in (21.5 cm) de ancho, 2.0 in (5.0 cm) de alto
9.5 in (24 cm)	Peso 2.7 lb (1211 g), solo la sartén, sin tapa. 18.1 in (46.0 cm) de largo con mango, 10.5 in (26.7 cm) de ancho, 2.0 in (5.1 cm) de alto
11 in (28 cm)	Peso 3.6 lb (1624 g), solo la sartén, sin tapa. 19.7 in (50.1 cm) de largo con mango, 11.7 in (29.7 cm) de ancho, 2.2 in (5.5 cm) de alto

Fuentes de calor	Estufas de gas, de resistencia eléctrica, de vitrocerámica lisa (radiante o halógena) y de inducción
Uso previsto	Cocina doméstica a cargo de adultos. No apto para uso comercial
Origen	Sartén y tapa: hechas en China

Qué significan las marcas de la base

- Los símbolos de estufa indican las fuentes de calor en las que funciona la sartén: gas, eléctrica, vitrocerámica (radiante o halógena) e inducción.
- El símbolo de horno se aplica a la sartén y a la tapa, dentro de los límites de la sección 8.
- La inscripción "304 STAINLESS STEEL" se refiere a la superficie de cocción. El exterior de la sartén, incluida la base, es de acero inoxidable 430.
- La inscripción "PROFESSIONAL COOKWARE" de la base es una descripción general, no una indicación de que la sartén sea apta para uso comercial. La sartén está fabricada y garantizada solo para uso doméstico.

4. Dónde puede usarse cada pieza

Uso	Sartén	Tapa
Estufa de gas, de resistencia eléctrica o vitrocerámica	SÍ	SÍ, sobre la sartén

Estufa de inducción	SÍ - céntrela en una zona que coincida con la base	SÍ, sobre la sartén
Horno	SÍ - apta para horno hasta 500°F (260°C) durante 1 hora como máximo. Siga la sección 8	SÍ - con los mismos límites que la sartén. Siga la sección 8
Cualquier función de asar a la parrilla (broil) o de freír con aire (air fry), o bajo el asador (broiler)	NUNCA	NUNCA
Horno tostador, horno de mesa o freidora de aire	NUNCA	NUNCA
Ciclo de autolimpieza del horno	NUNCA	NUNCA
Horno de microondas	NUNCA	NUNCA

Cualquier otra fuente de calor, incluidas una estufa portátil de gas (butano) o de campamento, una estufa de leña, una parrilla exterior, una fogata o cualquier llama abierta que no sea el quemador de una estufa de gas	NUNCA	NUNCA
Lavavajillas	NO RECOMENDADO - lavar a mano (no probada en laboratorio para uso en lavavajillas). El detergente puede desgastar el borde y dejar un filo cortante. Siga la sección 12	NO RECOMENDADO - lavar a mano (no probada en laboratorio para uso en lavavajillas)

5. Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje, todas las etiquetas adhesivas y calcomanías, y las etiquetas atadas al mango. Una etiqueta adhesiva que quede en la sartén puede chamuscarse o incendiarse. Remoje los restos de pegamento con agua tibia y jabón para despegarlos; nunca raspe con un cuchillo.
- Lave la sartén y la tapa con agua tibia y jabón, enjuague y seque por completo.
- Antes de cada uso, compruebe que el mango de la sartén, sus remaches y el asa de la tapa estén firmes. No use la sartén si algo está suelto; contáctenos.
- El acero inoxidable no necesita curado.



ADVERTENCIA 6. Incendio y sobrecalentamiento

RIESGO DE INCENDIO. El aceite y la grasa calientes pueden incendiarse. Un incendio al cocinar puede causar quemaduras severas, lesiones graves o la muerte, y puede propagarse por su cocina.

- Quédese junto a la sartén mientras esté sobre un quemador, sobre todo si tiene aceite o grasa. Si sale de la cocina, aunque sea un momento, apague el quemador. No use la estufa si tiene sueño o ha bebido alcohol.
- Nunca caliente la sartén vacía a fuego alto, y nunca deje que se quede sin líquido. Una sartén vacía o seca se sobrecalienta rápidamente, y el aceite que se le añada puede incendiarse al instante.

- En una estufa de inducción, nunca use la función boost (potencia extra) ni el nivel máximo con la sartén vacía.
- Nunca use la sartén en una estufa portátil de gas (butano) ni en una estufa de campamento. En estas estufas, calentar la sartén vacía, o una sartén que se extienda por encima del cartucho de gas, puede hacer que el cartucho se sobrecaliente y explote.
- Cuando saque la comida, apague el quemador. Nunca deje la sartén vacía sobre un quemador caliente.
- Si ve humo, o si el aceite empieza a hervir, apague el quemador. Un quemador de resistencia eléctrica o de vitrocerámica sigue caliente, así que, además, pase con cuidado la sartén a un quemador frío, con guantes secos para horno puestos.
- Tenga la tapa de acero a mano siempre que cocine con aceite.
- Si la sartén se queda sin líquido, apague el fuego y déjela enfriar donde está. No la mueva ni le eche agua.
- No use la sartén para freír en abundante aceite. Es demasiado baja para hacerlo con seguridad.
- Para freír en poco aceite, use solo una pequeña cantidad, que quede muy por debajo del borde. Demasiado aceite, o la escarcha de los alimentos congelados, puede hacer que la grasa caliente rebose por los lados, caiga sobre el quemador y se incendie.
- Encienda la campana extractora, o abra una ventana, cuando selle o fría alimentos.

- Mantenga guantes para horno, paños, papel y embalajes lejos de las llamas y los quemadores. Use mangas cortas o ajustadas, y nunca pase el brazo por encima de un quemador encendido.

Si la sartén se incendia

- Si es seguro hacerlo, apague el quemador.
- Con un guante para horno puesto, deslice la tapa de acero (o una bandeja de horno) sobre la sartén. Déjela tapada, donde está, hasta que se haya enfriado por completo.
- NUNCA use agua. Nunca lleve ni mueva una sartén en llamas.
- Si el fuego no se apaga de inmediato, o tiene cualquier duda, haga salir a todos, cierre la puerta al salir y llame al 911 desde afuera.
- Si se le prende fuego la ropa: deténgase, tírese al suelo y ruede; después enfríe la quemadura (sección 7).

⚠ ADVERTENCIA Mango y asa calientes, salpicaduras y

RIESGO DE QUEMADURAS Y ESCALDADURAS. La sartén, su mango, la tapa y el asa de la tapa se calientan lo suficiente como para causar quemaduras graves. La grasa que salpica y el vapor pueden causar escaldaduras.

- El mango de la sartén y el asa de la tapa se calientan en la estufa. En el horno toda la sartén y la tapa, mango y asa incluidos, se calientan muchísimo. Use siempre guantes para horno o agarraderas secos. Un guante mojado deja pasar el calor de inmediato.

- Gire el mango hacia el fondo o hacia un lado de la estufa, para que nadie pueda golpearlo ni tirar de la sartén y volcarla; nunca sobre otro quemador encendido y nunca sobresaliendo del borde delantero. Dondequiera que deje la sartén caliente, mantenga el mango alejado del borde de la cubierta de la cocina o de la mesa.
- En una estufa de gas, mantenga la llama debajo de la base. Las llamas que suben por los lados calientan peligrosamente el mango.
- No deje cucharas, pinzas ni espátulas de metal apoyadas en la sartén sobre el fuego o en el horno: se calientan lo suficiente como para quemar.
- Una sartén llena es pesada y está caliente. Levántela con dos guantes secos para horno - uno en el mango y otro sosteniendo la sartén - y manténgala nivelada. La sartén de 11 in (28 cm), por sí sola, pesa 3.6 lb (1624 g).
- Levante la tapa inclinada en dirección opuesta a usted, para que el vapor salga lejos de su cara y sus manos.
- La grasa caliente salpica. Seque los alimentos y colóquelos en la sartén alejándolos de usted.
- Nunca deje caer agua en el aceite caliente: salpica y puede causar quemaduras.
- Nunca vierta agua fría en una sartén caliente para enfriarla o limpiarla, ni sumerja una sartén caliente en agua: el agua hierve y salpica al instante y puede causar escaldaduras.
- Para hacer una salsa en la sartén: retire la sartén del fuego antes de añadir vino u otras bebidas alcohólicas. Retire la mayor parte de la grasa y espere un minuto; después añada caldo tibio o vino poco a poco, apartándose del vapor.

- Para retirar la grasa caliente, retire la sartén del fuego, sujete el mango con un guante seco para horno y estabilice la sartén con un segundo guante. Vierta despacio, en dirección opuesta a usted, en un recipiente de metal o de cerámica resistente al calor, nunca en uno de plástico, que puede derretirse.
- Sirva primero los licores, como el brandy, en una taza; nunca los vierta directamente de la botella a la sartén. Una llama puede entrar en la botella y hacerla explotar.
- Mantenga a cualquier persona que no pueda evaluar el peligro de una sartén caliente, y a las mascotas, al menos a 3 pies (0.9 m) de la estufa y del horno mientras cocina, y de la sartén caliente dondequiera que la lleve o la deje para que se enfríe.

Si alguien sufre una quemadura

- Enfríe la quemadura de inmediato bajo agua corriente fresca (no helada) durante al menos 10 minutos.
- Mientras la enfría, quite anillos, relojes y otros objetos de metal, y cualquier prenda que cubra la zona quemada, antes de que se hinche. No arranque nada que esté pegado a la piel.
- Después cubra la quemadura, sin apretar, con un paño limpio y seco. No ponga hielo, mantequilla, cremas, pomadas ni aerosoles sobre ella.
- Llame al 911, o consulte a un médico, si la quemadura es más grande que la palma de la mano, está en la cara, las manos, los pies o una articulación, o parece profunda. En caso de duda, llame al 911.



ADVERTENCIA 8. Uso en horno

RIESGO DE QUEMADURAS E INCENDIO EN EL HORNO. En el horno toda la sartén y la tapa, mango y asa incluidos, se calientan lo suficiente como para causar quemaduras graves. Usarlas fuera de los límites indicados a continuación puede dañar el mango y el asa, o provocar un incendio.

- La sartén y la tapa son aptas para horno hasta 500°F (260°C) durante 1 hora como máximo. Esto se refiere al cuerpo de la sartén, a su mango, a la tapa y al asa de la tapa. El límite de 1 hora se aplica con cualquier ajuste del horno, no solo a 500°F (260°C). Ponga un temporizador al meter la sartén, y quédese en casa mientras esté en el horno.
- La tapa puede ir al horno sobre la sartén, con los mismos límites. Levántela con un guante seco para horno, inclinada en dirección opuesta a usted (sección 9).
- Use solo un horno de cocina de tamaño completo, y nunca la función de microondas o combinada de un horno de cocción rápida (speed oven). Coloque la sartén sobre una rejilla del horno - nunca en la posición más alta, la más cercana a la resistencia superior, y nunca en el fondo del horno - y compruebe que la sartén y su mango no toquen las paredes del horno, la puerta ni ninguna resistencia.
- Nunca use ninguna función de asar a la parrilla (broil), incluidas las de asar a la parrilla con aire o por convección (air broil, convection broil), ni una función de freír con aire (air fry) mientras la sartén esté en el horno, en cualquier rejilla, y nunca ponga la sartén bajo el asador (broiler).

- Nunca use la sartén en un horno tostador, un horno de mesa ni una freidora de aire: las resistencias quedan demasiado cerca de la sartén y del mango.
- Nunca deje la sartén ni la tapa en el horno durante un ciclo de autolimpieza, y no las guarde en el horno.
- Saque la rejilla parcialmente y retire la sartén con dos guantes secos para horno. Colóquela sobre un salvamanteles, o sobre un quemador apagado y frío, y luego ponga un guante seco para horno sobre el mango como recordatorio de que está caliente. Si después cocina en la estufa, quite primero el guante del mango: nunca deje un guante ni un paño cerca de un quemador encendido.
- Nunca meta la sartén ni la tapa en un horno de microondas. El metal en un microondas puede producir chispas y provocar un incendio.

Si hay fuego en el horno

- Apague el horno y mantenga la puerta cerrada.
- Si el fuego no se apaga rápidamente, haga salir a todos, cierre la puerta al salir y llame al 911 desde afuera.
- Haga revisar el horno antes de volver a usarlo.



ADVERTENCIA 9. La tapa

RIESGO DE QUEMADURAS Y ESCALDADURAS. La tapa y su asa se calientan lo suficiente como para causar quemaduras graves, y bajo la tapa se acumulan vapor y agua caliente.

- La tapa es de acero inoxidable. La tapa y su asa se calientan sobre la sartén y en el horno. Levante la tapa con un guante seco para horno.

- Bajo la tapa se acumula agua. Levante la tapa inclinada en dirección opuesta a usted, para que el vapor salga lejos de usted. Las gotas que caen en la grasa caliente la hacen salpicar: mantenga la cara y las manos alejadas.
- Si la tapa se pega a la sartén al enfriarse, caliente la sartén a fuego bajo un momento hasta que la tapa se suelte. Nunca la quite a la fuerza: la sartén puede volcarse y derramar su contenido.
- La tapa puede ir al horno dentro de los límites de la sección 8. Nunca la meta bajo el asador (broiler) ni en el microondas.
- Una tapa abollada o doblada puede resbalar de la sartén. Deje de usarla y contáctenos.

AVISO 10. Su estufa y la cubierta de su cocina

- Elija un quemador o una zona de cocción del tamaño de la base de la sartén, y use la tapa al cocinar a fuego lento.
- Inducción: centre la sartén en una zona de cocción de un tamaño similar al de su base. Si la estufa no detecta la sartén, pruebe una zona más pequeña y siga las instrucciones del fabricante de la estufa.
- En estufas de vidrio o vitrocerámica, levante la sartén; no la arrastre, no la deje caer ni la golpee. Mantenga la base limpia y seca. Una sartén arrastrada puede rayar el vidrio.
- El sobrecalentamiento - calentar la sartén vacía a fuego alto o dejarla vacía sobre un quemador caliente - puede deformarla o decolorarla y puede dañar su estufa.
- Las llamas que suben por los lados de la sartén también la decoloran.

- Nunca apoye una sartén caliente sobre la cubierta de la cocina, la mesa o una superficie de plástico. Use un salvamanteles.
- Una base que ya no asienta plana caliente de forma desigual y puede rayar una estufa de vidrio. La sección 14 indica cuándo dejar de usar la sartén.

AVISO 11. Cocinar en acero sin recubrimiento

- Esta sartén no tiene recubrimiento antiadherente. Los alimentos se pegan si la sartén no se precalienta o si se mueven demasiado pronto. Es normal y no es un defecto.
- Precaliente la sartén seca a fuego bajo o medio; un fuego más alto puede decolorarla o deformarla. En inducción, empiece con un nivel bajo y súbalo poco a poco.
- Pruebe la sartén seca antes de añadir aceite: salpique en ella unas gotas de agua. Cuando formen bolitas y se deslicen por la superficie, está lista; entonces añada el aceite y después el alimento.
- Use fuego medio. Reserve el fuego alto para hervir agua o sellar brevemente.
- Para sellar, use un aceite con un punto de humo alto; reserve la mantequilla y el aceite de oliva virgen extra para fuego medio-bajo. Cocine los huevos y el pescado a fuego medio-bajo, con un poco más de grasa, en una sartén bien precalentada.
- Añada la sal al agua solo cuando hierva. La sal sin disolver sobre el acero puede dejar pequeños puntos de picadura.

- Pueden usarse utensilios de metal. Pueden dejar marcas finas, que solo afectan la apariencia.
- No guarde alimentos en la sartén. Los alimentos ácidos o salados que se dejan en ella durante mucho tiempo pueden manchar el acero o causarle picaduras.

AVISO 12. Limpieza y cuidado

- Deje enfriar la sartén antes de lavarla. Un cambio brusco de temperatura puede deformar la base; la garantía no cubre las deformaciones causadas de esta forma.
- Se recomienda lavar a mano: agua tibia y jabón, con una esponja suave, un estropajo de nailon o el estropajo de cobre incluido en la caja. La sartén y la tapa no se han probado en laboratorio para uso en lavavajillas.
- Restos pegados: deje en remojo en agua caliente con jabón, o hierva a fuego lento un poco de agua en la sartén unos minutos - nunca deje que se quede sin líquido - y luego despegue los alimentos con una espátula de madera.
- Limpie alrededor de los remaches, dentro de la sartén y debajo del mango, y compruebe al mismo tiempo que los remaches no se muevan.
- Los tonos tornasolados o dorados por el calor y las manchas blancas son normales. Quítelos con vinagre blanco o un limpiador para acero inoxidable, siguiendo sus instrucciones.
- No use limpiador de horno, blanqueador (cloro) ni otros limpiadores con cloro. La lana de acero puede rayar.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar manchas de agua.

- Si apila las sartenes, ponga un paño entre ellas, y entre la sartén y su tapa.



PRECAUCIÓN

En el borde se ve una línea fina del núcleo de aluminio. El detergente para lavavajillas puede corroerla y dejar un filo que puede cortar. Lave la sartén a mano. Si el borde se nota afilado o áspero, deje de usar la sartén y contáctenos (sección 14).

13. Normal - no es un defecto

- El mango de la sartén y el asa de la tapa se calientan.
- Tonos tornasolados, azules o dorados por el calor, y manchas blancas de minerales.
- Arañazos finos por los utensilios y la limpieza.
- Alimentos que se pegan cuando la sartén no se precalentó.
- En inducción, un zumbido o un murmullo, sobre todo en niveles altos, que disminuye al bajar la potencia.



ADVERTENCIA 14. Deje de usar el producto si

RIESGO DE DERRAMES, QUEMADURAS Y CORTES. Un mango, un remache o una base sueltos, agrietados o dañados pueden hacer que una sartén caliente y llena se vuelque o se caiga, y un borde dañado puede cortar.

- el mango está suelto, agrietado o se mueve, o hay un remache suelto;
- la cabeza de un remache, o cualquier capuchón o cubierta de la fijación del mango, se ha aflojado, se ha agrietado o falta;

- la base está deformada, de modo que la sartén se balancea o gira sobre la superficie plana de una estufa, o la base se abomba, o la sartén traquetea o vibra sobre la estufa incluso a un nivel bajo;
- las capas se separan en el borde o la sartén está agrietada;
- el borde, o cualquier otro canto, está afilado, desportillado o tiene rebabas;
- la sartén ha estado expuesta a un incendio en la vivienda;
- la sartén se ha sobrecalentado (en un fuego en la sartén o al quedarse sin líquido) y ahora la base o las capas están abombadas;
- el asa de la tapa o su soldadura está suelta o agrietada, o la tapa está abollada o doblada y no asienta bien.

Nunca intente reparar, apretar, volver a remachar, volver a soldar ni enderezar usted mismo la sartén o la tapa: una reparación casera puede fallar cuando la sartén está caliente. En su lugar, contáctenos.

15. Quién debe usarlo

- Este producto está hecho para que lo usen adultos en la cocina del hogar.
- Siga las instrucciones del fabricante de su estufa, incluidas las recomendaciones para personas con marcapasos u otro dispositivo médico implantado.



PRECAUCIÓN

La sartén y su tapa son de acero inoxidable, que contiene níquel y cromo. Si tiene alergia o sensibilidad al níquel, consulte a su médico antes de usarlas. Si nota una reacción, deje de usar la sartén y consulte a un médico.

16. Desecho

Cuando la sartén o la tapa llegue al final de su vida útil, deséchela, junto con el embalaje, de acuerdo con las normas locales.

17. Residentes de California

La ley de California (Health and Safety Code, secciones 109010 a 109014) exige a los fabricantes de utensilios de cocina que nombren las sustancias químicas de la lista designada por el estado (designated list) que se añaden intencionadamente al mango o a cualquier superficie que entre en contacto con los alimentos. La etiqueta de la base de la caja las nombra, y su código QR abre una página web con los detalles.

18. Garantía limitada SEIDO de 5 años

Garante: B & C Enterprises Ltd (que opera comercialmente como SEIDO), n.º de sociedad 13445334, Suite RA01, 195-197 Wood Street, London, E17 3NU, Reino Unido. La sartén y la tapa están hechas en China. Correo electrónico: customerservice@seidocookware.com.

CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, SE LIMITA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA ESCRITA. Algunos estados no permiten limitar la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que la limitación anterior no se aplique a usted.

SEIDO NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique a usted.

A quién cubre. A la persona que compró el producto nuevo, para uso doméstico, sea cual sea el vendedor, y a cualquier persona que lo haya recibido nuevo de esa persona como regalo. La garantía no se transfiere a nadie que después compre o reciba el producto usado. No es necesario registrarse.

Qué cubre y durante cuánto tiempo. Defectos de materiales y de fabricación en un uso doméstico normal: la sartén, su mango y su tapa durante 5 años, a partir de la fecha de compra. El estropajo de cobre es un accesorio de limpieza gratuito que se desgasta con el uso; no está cubierto.

Qué haremos y quién paga. Si el producto presenta un defecto de materiales o de fabricación durante el período de garantía, a nuestra elección, repararemos o reemplazaremos la pieza o el producto defectuoso (por el mismo modelo o, si ya no se fabrica, por uno comparable), o le reembolsaremos el precio de compra. Pagamos la reparación o el reemplazo y el costo de enviárselo, por lo que una reclamación válida no le cuesta nada. Completamos la reparación, o enviamos el reemplazo o el reembolso, en un plazo de 30 días a partir de la recepción de su reclamación con los elementos indicados en el apartado "Cómo reclamar" (o, si le pedimos el producto, en un plazo de 30 días a partir de que lo recibamos). El período de garantía de un producto reparado o reemplazado se amplía en tantos días como su reclamación haya estado en trámite, y el reemplazo queda cubierto durante el resto de ese período.

Qué no cubre:

- El desgaste normal, incluidos arañazos, decoloración, tonos por calor, manchas de agua y otras manchas.
- Daños por mal uso, abuso, accidente, caídas o golpes, incluidas las abolladuras.
- Daños por no seguir este folleto, incluido cualquier uso que el folleto indique que no está permitido.
- Daños por sobrecalentamiento, por calentar la sartén vacía a fuego alto o dejarla vacía sobre un quemador caliente, o por dejar que se quede sin líquido, incluidas las deformaciones.
- Deformaciones causadas por un cambio brusco de temperatura, como meter una sartén caliente en agua fría.
- Alimentos pegados, picaduras por sal y marcas de utensilios.

- Daños causados por el uso en un microondas, bajo el asador (broiler) o con cualquier función de asar a la parrilla (broil) o de freír con aire (air fry), en una parrilla exterior, una fogata, una estufa portátil de gas (butano) o de campamento o cualquier llama abierta que no sea el quemador de una estufa de gas, en un horno tostador, horno de mesa o freidora de aire, en un ciclo de autolimpieza, en un horno a más de 500°F (260°C) o durante más de 1 hora (secciones 4 y 8).
- Pérdida de brillo, oscurecimiento o manchas por el uso del lavavajillas.
- Daños causados por blanqueador (cloro), limpiadores con cloro o limpiador de horno.
- Uso comercial, de servicios de catering, institucional o de alquiler.
- Daños causados por una modificación, o por una reparación o pieza que SEIDO no haya suministrado. Hacer reparar el producto por otra persona, o usar piezas de otra empresa, no anulará esta garantía.
- Productos comprados usados, reacondicionados o "renovados", incluido Amazon Grade & Resell.
- Los alimentos, y la pérdida de otros bienes o los daños que estos sufran.

Cómo reclamar. Las devoluciones dentro del plazo de devolución de Amazon se tramitan en "Your Orders" (Mis pedidos) de Amazon. Para una reclamación de garantía, escriba a customerservice@seidocookware.com indicando: su nombre y dirección postal; su comprobante de compra (un número de pedido de Amazon o un recibo del vendedor - si es un regalo, el número de pedido de quien se lo regaló o un recibo de regalo);

la fecha en que se compró el producto; fotos del defecto y del producto completo; una foto del código de lote en la etiqueta de la base de la caja, si todavía conserva la caja; y una breve descripción de lo ocurrido. Respondemos en un plazo de 5 días hábiles por correo electrónico, y en 24 horas a los mensajes enviados a través de Amazon. Evaluamos las reclamaciones a partir de sus fotos, por lo que no necesita devolver el producto a menos que se lo pidamos; y si se lo pedimos, nosotros pagamos el envío. Si rechazamos una reclamación, le explicamos el motivo por escrito.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Nada en esta garantía limita ninguna responsabilidad, incluida la responsabilidad por lesiones personales, que la ley no permita limitar.

19. Daños de los que SEIDO no es responsable

SEIDO no es responsable de los daños al producto, a su estufa, a la cubierta de su cocina o a otros bienes, ni de otras pérdidas, causados por:

- usar el producto de una forma que este folleto indica que no se debe, o ignorar una ADVERTENCIA, una PRECAUCIÓN o un AVISO;
- seguir usando el producto después de que se detectó, o debió detectarse, un daño (sección 14);
- una modificación, o una reparación o pieza que SEIDO no haya suministrado;

- cocinar sin vigilancia, aceite sobrecalentado o una sartén que se quedó sin líquido;
- apoyar una sartén caliente sobre una estufa, la cubierta de la cocina u otra superficie, o arrastrar una sartén sobre ellas.

Nada en esta sección limita la responsabilidad de SEIDO por lesiones a cualquier persona, ni ningún otro derecho que usted tenga por ley.

20. Contacto e información del producto

- SEIDO es una marca de B & C Enterprises Ltd, n.º de sociedad 13445334 (Inglaterra y Gales), Suite RA01, 195-197 Wood Street, London, E17 3NU, Reino Unido. La sartén y la tapa están hechas en China.
- Correo customerservice@seidocookware.com - web seidocookware.com. Para obtener una copia de este folleto, escríbanos por correo electrónico.
- ¿Ha detectado un problema de seguridad? Deje de usar el producto e infórmenos de inmediato, con fotos.
- Guarde con este folleto el número de pedido y la fecha de compra. El código de lote figura en la etiqueta de la base de la caja.
- Si las versiones lingüísticas difieren, prevalece la versión en inglés.
- Documento SEIDO-IFU-SK-US - v1.1 - 2026-10.

