

T-fal®

EN

FR

ES



Multi-Cooker & Fryer 7in1
Multi-Cooker & Fryer 9in1

www.t-fal.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

16. WARNING: POSSIBLE ERUPTION. WATER'S REACTION TO HOT OIL IS EXTREMELY VOLATILE. PLEASE ENSURE, NO MATTER WHAT THE RECIPE STATES, FOOD MUST BE DRIED THOROUGHLY BEFORE IMMERSING IN HOT OIL.

17. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
18. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
19. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).
20. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
21. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.

22. The cooking times are given as guidelines only.
23. Do not leave the cord hanging.
24. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
25. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
26. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
27. Do not move the appliance when it is full of hot food.
28. Never immerse the appliance in water!
29. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cooking sauces...).
30. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
31. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
32. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
33. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
34. Never operate your fryer without any oil.
35. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
36. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
37. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
38. This appliance is intended to be used in household only.
It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for :
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farms houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
39. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
40. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
41. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.

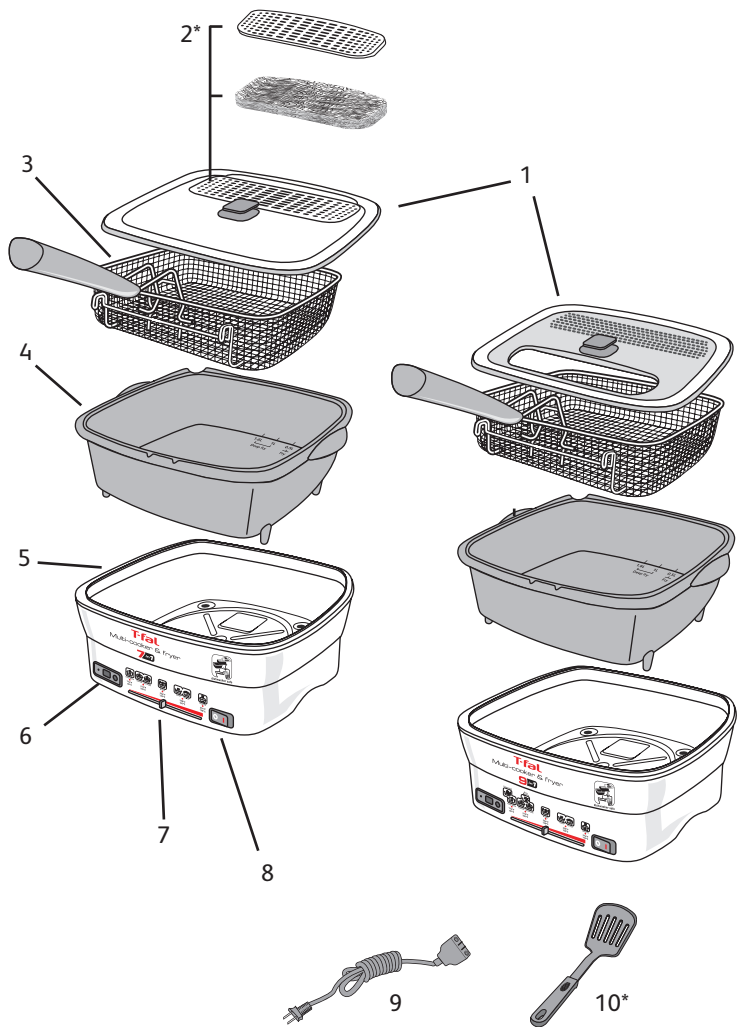
POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



DESCRIPTION

1. Lid
2. Carbon filter + filter lid (*depending on model)
3. Frying basket.
4. Removable bowl
5. Housing
6. Timer
7. Adjustable thermostat
8. On/Off switch
9. Removable cord
10. Spatula (*depending on model)

EN

COOKING MODES

7 in 1



Keep warm

176°F
80°C



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

320°F
160°C



Deep fry

374°F
190°C

9 in 1

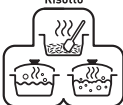
Frozen food



Keep warm

176°F
80°C

Rice
Risotto



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

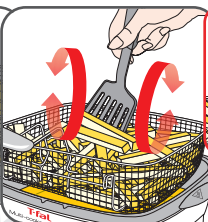
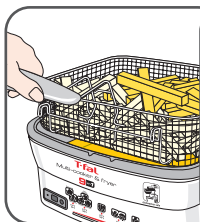
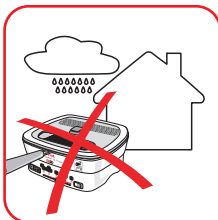
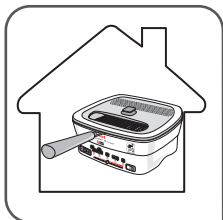
320°F
160°C



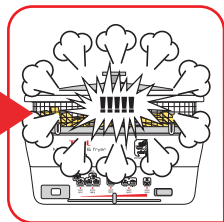
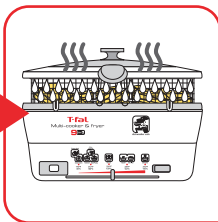
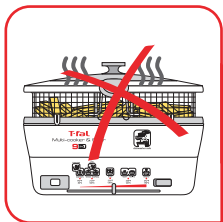
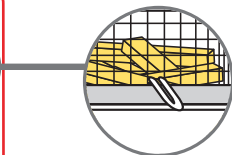
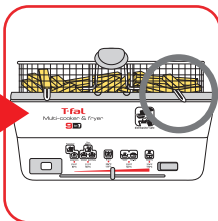
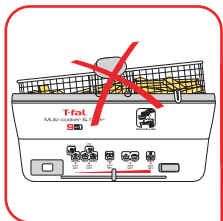
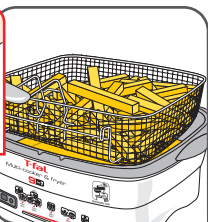
Deep fry

374°F
190°C

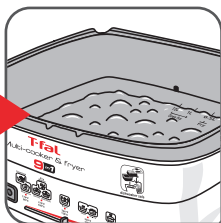
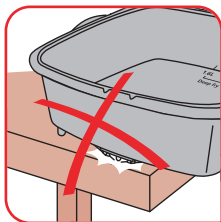
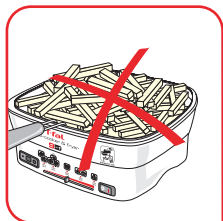
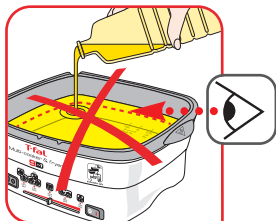
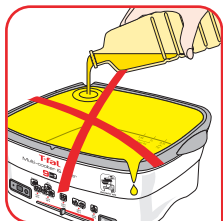
TIPS & ADVICE



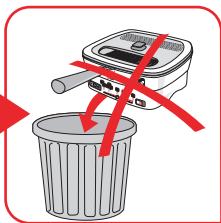
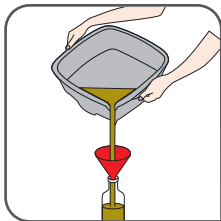
Do not use
metal
utensils



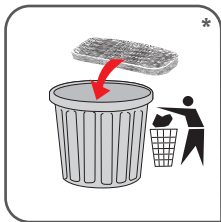
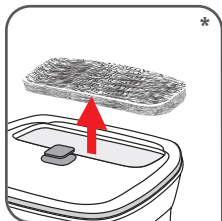
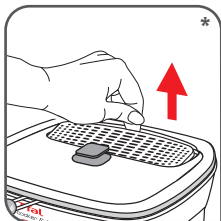
Do not cover the basket after fry cooking in order to avoid burst of oil in contact with water (due to condensation).



Clean the bowl after use in order to avoid any damage to the non-stick coating.



*



* depending on model

BEFORE FIRST USE

The fryer can be completely dismantled.

- Remove the lid, the filter. Remove the frying basket, the bowl and the spatula (depending on model).
- Clean the lid, the spatula, the lid of the filter, the bowl, the frying basket with soap and water or put them in the dishwasher.
- Clean the housing separately with a sponge (not too wet).
- Dry thoroughly.
- Position the bowl in the housing.

Do not immerse the housing in water.

Do not clean the carbon filter. EN

Change the filter after 40 uses (depending on model).

Do not use abrasive sponge.

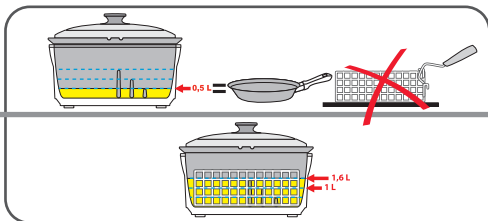
Preparing the fryer



< 0.5 L

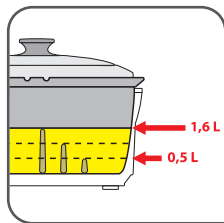
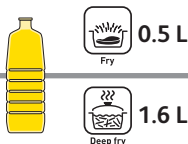


1 L ➔ 1.6 L



- Fill the bowl with oil.
- The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl.

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.



- Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.

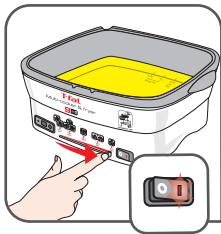


- For best results we recommend vegetable oil.
- If you use solid vegetable shortening (not recommended): Cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted shortening into the fryer bowl.

Frying process



- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket.
- Set the On/Off switch button to position I and the temperature indicator light will switch on. Position the adjustable thermostat to the desired temperature.



- The fryer will now start to heat the oil.
- **Note** : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

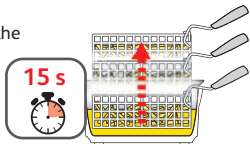
- Remove excess moisture (water & ice) from food.



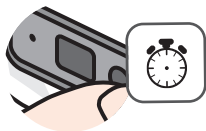
- Place food in the basket without overfilling. Notice the MAX food level marking on the basket. Reduce the quantities for frozen foods.



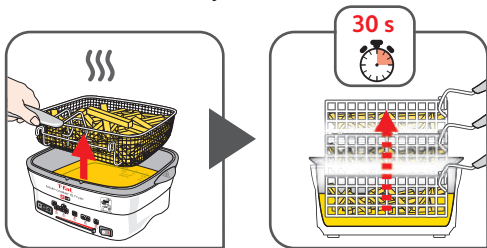
- After the temperature light has turned off, place and lower the basket **slowly into the frying oil**. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.



- Set the cooking time : press on the timer button to set the time minute by minute. Release the button. The selected time is displayed and the countdown starts.



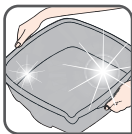
- Put the lid on the fryer.
- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is the desired color and texture.
- Remove the lid carefully to avoid condensation (drops of water) dripping into the oil.
- Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl.
- Do not cover the basket with the lid.
- Raise the basket slowly .



- Leave to drain for 30 seconds
- When you are done frying your food, set the On/Off switch on the 0 position.
- Unplug the appliance and let it cool for about 3 Hours with the lid on.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 3 hours).
- Remove the lid from the fryer.
- Remove the basket.
- Remove the bowl and empty it (oil, water, waste).
- The lid (remove the filter before), the basket, the removable bowl and the spatula (depending on model) can be washed in the dishwasher or in hot water with dish soap .
- Clean the housing separately with a sponge (not too wet).
- Do not use an abrasive pad or any abrasive or alcohol based cleaning products.
- Dry all parts thoroughly before replacing them.
- Place the removable bowl, the basket and the lid back on the fryer.



We recommend that you:

Change your oil regularly.

For quality and fast cooking, limit the quantity of French fries to 1/2 a basket at a time.

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns.



Carry the container with both hands.

Store it in a cool dry place away from the light and especially from humidity.

Do not pour used oil in the sink.

Do not clean the carbon filter. Change it after 40 usings (depending on model).

It is very important to be sure the interior of the housing is clean.

IF YOUR FRYER DOES NOT WORK PROPERLY

PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
THE FRYER IS NOT HEATING	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
THE FRYING OIL OVERFLOWS	
The MAX marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (MAX), and remove the excess.
The MAX marker for filling the frying basket been exceeded.	Check the MAX level of the frying basket, and remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil/shortening have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
THE FRENCH FRIES STICK TOGETHER	
The French fries stick together.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.

PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
THE FOOD DOES NOT BECOME GOLDEN, AND REMAINS SOFT	
The food is too thick and contains too much water. Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature. The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Experiment by extending the cooking time or cut food into thinner pieces. Fry food in small quantities (especially when frozen). Set to the recommended temperature.
EMITS UNPLEASANT ODOR	
The oil has deteriorated. The oil is unsuitable.	Use new oil. Use a good quality blended vegetable oil.
NOISE DURING FRYING	
If you hear slight popping sounds when using your appliance, it means that there is too much water in the bowl.	Change the oil.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Fixez toujours la prise à l'appareil en premier (selon le modèle), puis dans la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
14. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage.

15. GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

16. MISE EN GARDE : POSSIBILITÉ D'ÉCLABOUSSURE. L'EAU QUI RÉAGIT À L'HUILE CHAUDE EST EXTRÊMEMENT VOLATILE. VEUILLEZ VOUS ASSURER, PEU IMPORTE CE QU'INDIQUE LA RECETTE, DE BIEN ESSUYER LES ALIMENTS AVANT DE LES PLONGER DANS L'HUILE CHAUDE.

17. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).
18. Assurez-vous que les douilles ont une intensité minimale de 15 ampères. Si les douilles et la prise de l'appareil sont incompatibles, faites appel à un électricien qualifié qui remplacera la douille.

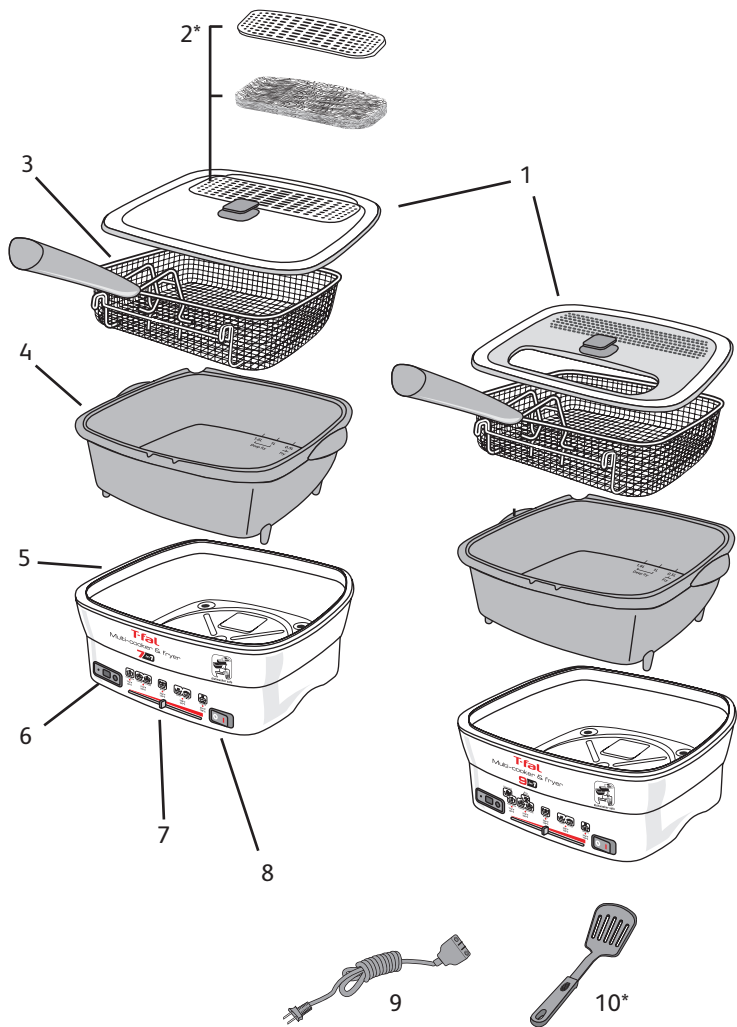
19. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
20. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
21. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
22. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
23. Ne laissez pas pendre le cordon.
24. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
25. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
26. En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un linge humide.
27. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
28. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
29. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides (soupes...).
30. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
31. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
32. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
33. Ne dépassez jamais les quantités Min. et Max. de matière grasse.
34. Ne faites jamais fonctionner votre friteuse à vide (sans matière grasse).
35. Votre friteuse est dotée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
36. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
37. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
38. Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison seulement.
Il n'est pas destiné à être utilisé dans les applications suivantes, et la garantie ne sera pas applicable pour :
 - les cuisines du personnel dans les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - une utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type auberge.
39. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
40. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
41. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.



DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Filtre à charbon + couvercle de filtre (*en fonction du modèle)
3. Panier à friture.
4. Cuve amovible
5. Boîtier
6. Minuterie
7. Thermostat réglable
8. Interrupteur Marche/Arrêt
9. Cordon amovible
10. Spatule (*en fonction du modèle)

FR

MODES DE CUISSON

7 in 1



Keep warm

176°F
80°C



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

320°F
160°C



Deep fry

374°F
190°C

9 in 1

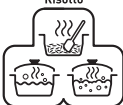
Frozen food



Keep warm

176°F
80°C

Rice
Risotto



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

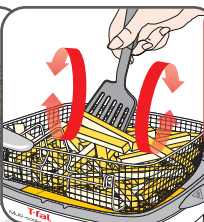
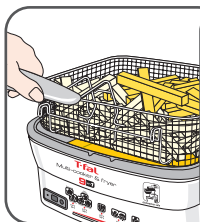
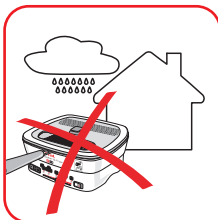
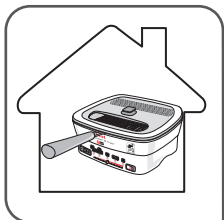
320°F
160°C



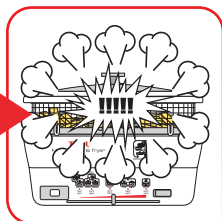
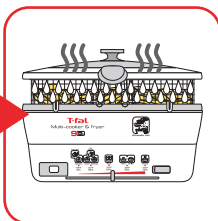
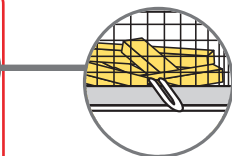
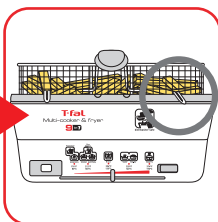
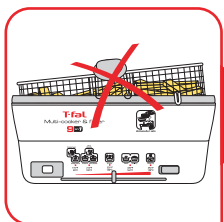
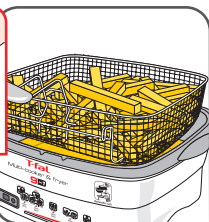
Deep fry

374°F
190°C

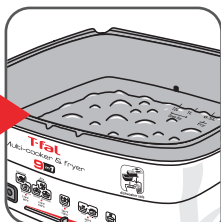
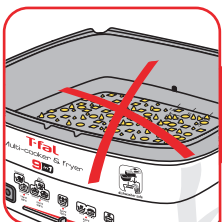
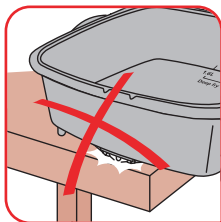
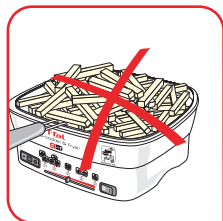
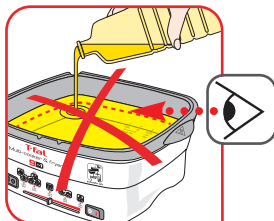
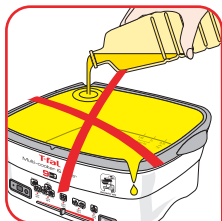
TRUCS ET CONSEILS



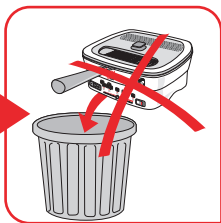
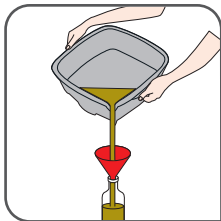
N'utilisez pas
d'ustensiles
en métal



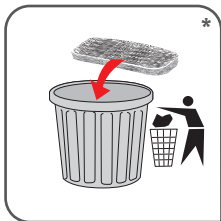
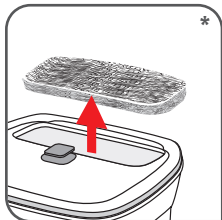
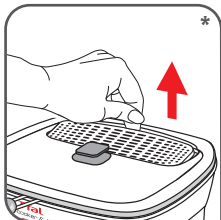
Ne pas couvrir le panier après la cuisson à la friture afin d'éviter les éclats d'huile entrant en contact avec l'eau (due à la condensation).



Nettoyer la cuve après utilisation afin d'éviter tout dommage au revêtement antiadhésif.



*



* en fonction du modèle

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

La friteuse peut être complètement démontée.

- Retirez le couvercle et le filtre. Retirez le panier à friture, la cuve et la spatule (en fonction du modèle).
- Nettoyez le couvercle, la spatule, le couvercle de filtre, la cuve, le panier de friture avec de l'eau et du savon ou les mettre dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier séparément avec une éponge (pas trop humide).
- Séchez soigneusement.
- Placez la cuve dans le boîtier.

Ne plongez pas le boîtier dans l'eau.

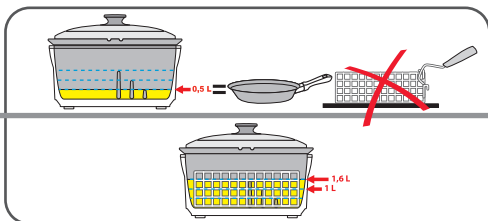
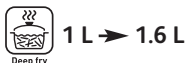
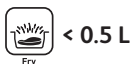
Ne nettoyez pas le filtre à charbon.

Changez le filtre après 40 utilisations (en fonction du modèle).

N'utilisez pas d'éponge abrasive.

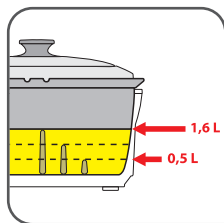
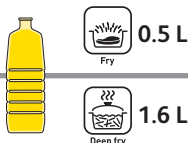
FR

Préparation de la friteuse



- Remplissez la cuve avec de l'huile.
- Le niveau d'huile doit toujours être entre le niveau MIN et MAX de la cuve.

N'utilisez jamais différents types d'huile en même temps car cela peut causer un débordement d'huile.



- Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximum car l'huile bouillante peut déborder pendant la cuisson et causer de graves brûlures.

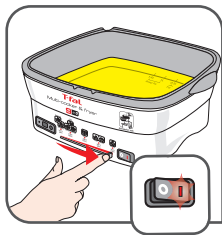
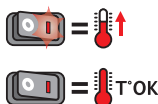


- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons l'huile végétale.
- Si vous utilisez du shortening végétal solide (non recommandé) : Coupez-le en petits morceaux, faites-le fondre dans une casserole, puis versez le shortening fondu dans la cuve de la friteuse.

Processus de friture



- Une fois la cuve remplie d'huile, branchez la friteuse sans le panier à friture.
- Réglez le bouton Marche/Arrêt de l'interrupteur sur la position I et le voyant de température s'allumera. Réglez le thermostat à la température désirée.



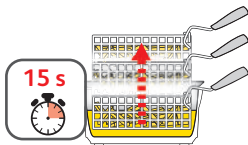
- La friteuse va maintenant commencer à chauffer l'huile.
- **Remarque** : le voyant de température s'éteint lorsque la température désirée est atteinte.
- Retirez l'excès d'humidité (eau et glace) de la nourriture.



- Placez les aliments dans le panier sans trop le remplir. Remarquez la marque de niveau d'aliments MAX sur le panier. Réduisez les quantités dans le cas d'aliments congelés.



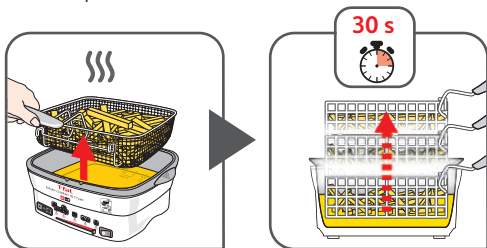
- Après que le voyant de température se soit éteint, placez et descendez le panier **lentement** dans l'huile de friture. Plonger le panier trop rapidement dans l'huile peut la faire déborder.



- Réglez le temps de cuisson : appuyez sur le bouton de la minuterie pour régler le temps de cuisson, à intervalles d'une minute. Relâchez le bouton. Le temps de cuisson sélectionné est affiché et le compte à rebours commence.



- Mettez le couvercle sur la friteuse.
- La friture est terminée lorsque le temps de cuisson est écoulé et que la nourriture est de la couleur et de la texture désirée.
- Retirez le couvercle avec précaution afin d'éviter que de la condensation (gouttes d'eau) ne tombe dans l'huile.
- Laissez l'excédent d'huile s'égoutter en accrochant le panier sur le support sur la cuve intérieure.
- Ne couvrez pas le panier avec le couvercle.
- Levez le panier lentement.



- Laissez égoutter pendant 30 secondes
- Lorsque vous avez terminé de faire frire vos aliments, réglez le commutateur Marche/Arrêt sur la position 0.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 3 heures avec le couvercle en place.

Nous vous recommandons :
de **changer l'huile**
régulièrement.

Pour une cuisson de qualité et rapide, limitez la quantité de frites à un 1/2 panier à la fois.

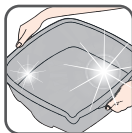
Ne touchez pas la friteuse quand elle est utilisée car elle sera extrêmement chaude et peut causer de graves brûlures.

FR



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours votre friteuse et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer (environ 3 heures).
- Retirez le couvercle de la friteuse.
- Retirez le panier.
- Retirez la cuve et videz-la (huile, eau, déchets).
- Le couvercle (retirez le filtre avant), le panier, la cuve amovible et la spatule (en fonction du modèle) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec du savon à vaisselle.
- Nettoyez le boîtier séparément avec une éponge (pas trop humide).
- N'utilisez pas un tampon abrasif ni de produits de nettoyage abrasifs ou à base d'alcool.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Placez la cuve amovible, le panier et le couvercle sur la friteuse.



Transportez le récipient en la tenant des deux mains.

Rangez-la dans un endroit frais et sec loin de la lumière et surtout de l'humidité.

Ne versez pas d'huile usée dans l'évier.

Ne nettoyez pas le filtre à charbon. Changez-le après 40 utilisations (en fonction du modèle).

Il est très important d'être sûr que l'intérieur du boîtier est propre.

SI VOTRE FRITEUSE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

PROBLÈMES ET CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
LA FRITEUSE NE CHAUFFE PAS	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
L'HUILE DE FRITURE DÉBORDE	
Vous avez dépassé la marque MAX pour le remplissage de la cuve.	Vérifiez le niveau d'huile (MAX) et retirez l'excédent.
Vous avez dépassé la marque MAX pour le remplissage du panier de friture.	Vérifiez le niveau MAX du panier de friture et retirez l'excédent.
La nourriture est humide ou contient trop d'eau (nourriture congelée).	Enlevez la glace et séchez bien les aliments. Descendez le panier lentement.
Différents types d'huile et de matière grasse ont été mélangés.	Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec un seul type d'huile.
LES FRITES COLLENT ENSEMBLE	
Les frites collent ensemble.	Lavez bien les pommes de terre et séchez-les soigneusement.

PROBLÈMES ET CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
LA NOURRITURE NE DEVIENT PAS DORÉE ET RESTE MOLLE	
La nourriture est trop épaisse et contient trop d'eau. Trop de nourriture cuit en même temps et l'huile de cuisson n'est pas à la bonne température. La température de l'huile de friture pourrait ne pas être assez élevée : la température n'est pas réglée au niveau approprié.	Essayez de prolonger le temps de cuisson ou de couper la nourriture en morceaux plus minces. Faites frire les aliments en petites quantités (surtout quand ils sont congelés). Réglez la température au niveau recommandé.
DÉGAGE UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE	
L'huile est altérée. L'huile ne convient pas.	Utilisez de l'huile neuve. Utilisez un bon mélange huiles végétales.
ÉMET DES BRUITS PENDANT LA FRITURE	
Si vous entendez de légers claquements lorsque vous utilisez votre appareil, cela signifie qu'il y a trop d'eau dans la cuve.	Changez l'huile.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga las instrucciones elementales en materia de seguridad y en particular las siguientes:

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones, características e ideas para su mejor aprovechamiento.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o los botones.
3. Para evitar una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en agua ni en ningún otro líquido.
4. Se requiere de vigilancia constante cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por niños o está a su alcance.
5. Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
6. Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
7. El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de una estufa, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. Sea muy prudente cuando maneje un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre fije la toma al aparato en primer (según el modelo) lugar y luego conecte. Para apagar, coloque el termostato en la posición O/I, después desconecte.
13. Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.
14. Asegúrese que las agarraderas estén fijadas a la cesta y sólidamente colocadas.

15. CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Únicamente para uso doméstico.

16. ADVERTENCIA: POSIBLE EXPLOSIÓN. LA REACCIÓN DEL AGUA AL ACEITE CALIENTE ES EXTREMADAMENTE INESTABLE. ASEGÚRESE DE QUE, SIN IMPORTAR LO QUE DIGA LA RECETA, LA COMIDA ESTÉ BIEN SECA ANTES DE SUMERGIRLA EN ACEITE CALIENTE.

17. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.
18. Únicamente conecte su aparato electrodoméstico en una conexión de mínimo 15A. Si la entrada y la clavija del electrodoméstico no son compatibles, llame a un técnico especializado para reemplazar la clavija por una adecuada.

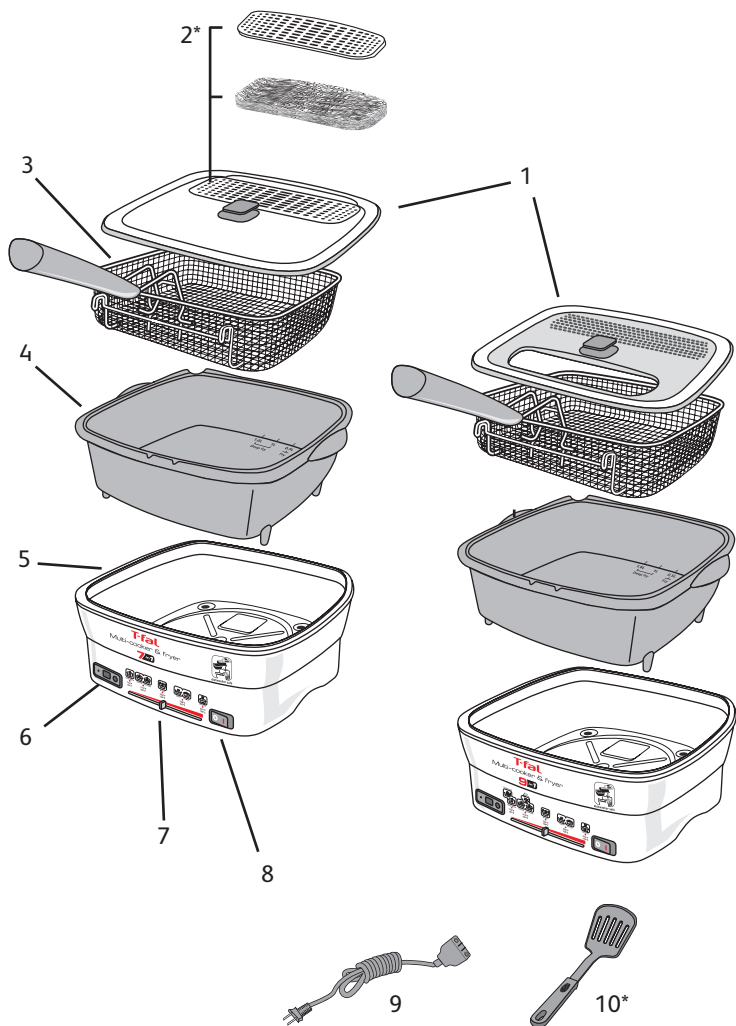
19. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas por lo que puede provocar quemaduras. No toque el filtro, la ventana o las paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otras partes metálicas.
20. Para asegurar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.
21. Nunca sumerja la canastilla dentro del aceite caliente sin colocar la tapa.
22. Los tiempos de cocción son indicativos.
23. No deje el cable colgando.
24. No desenchufe el aparato tirando del cable.
25. Siempre desenchufe el aparato inmediatamente después del uso, al trasladarlo o antes de hacerle una limpieza o mantenimiento.
26. En caso de incendio, nunca intente extinguir las llamas con agua. Desenchufe el aparato. Cierre la tapa, siempre que no sea peligroso hacerlo. Extinga las llamas con un paño húmedo.
27. No mueva el aparato cuando esté lleno de comida caliente.
28. ¡Nunca sumerja el aparato en agua!
29. Este aparato no es adecuado para recetas con alto contenido de líquidos (por ej., sopas, salsas...).
30. Nunca encienda el aparato si la sartén está vacía.
31. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima y de aceite.
32. Asegúrese de que la tapa y el tanque estén completamente secos después de lavarlo y antes de usarse.
33. El nivel de aceite debe estar siempre entre las marcas de Mín. y Máx.
34. Nunca conecte la freidora sin aceite o grasa en el interior.
35. Este modelo está equipado con un filtro metálico permanente, el cual no necesita reemplazo.
36. Este aparato no está previsto para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
37. Este aparato no está previsto para usarse por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o bien, con falta de experiencia o conocimientos, a menos que una persona responsable por su seguridad les brinde supervisión y capacitación sobre su uso. Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el aparato.
38. Este aparato está previsto para uso doméstico solamente.
No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
– áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
– granjas;
– uso hecho por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
– entornos del tipo hospedería.
39. Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante, el agente de servicios o personas con una calificación similar deberán sustituirlo para evitar peligros.
40. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
41. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados www.t-fal.com.

INSTRUCCIONES PARA LA POLARIZACIÓN : ESPECIAL PARA USA

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una espiga es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

MODO DE EMPLEO PARA LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN CORTOS

No utilice un cable de alimentación largo, se le suministrará un cable de alimentación corto para evitar que éste se enrede o que se pueda enredar los pies con él.



DESCRIPCIÓN

1. Tapa
2. Filtro de carbón + tapa de filtro (*según el modelo)
3. Cesta de freír
4. Recipiente extraíble
5. Carcasa
6. Temporizador
7. Termostato ajustable
8. Interruptor de Encendido/Apagado
9. Cable extraíble
10. Espátula (*según el modelo)

ES

MODOS DE COCCIÓN

7 in1



Keep warm

176°F
80°C



Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

320°F
160°C



Deep fry

374°F
190°C

9 in1



Frozen food

Keep warm

176°F
80°C



Rice
Risotto

Simmer Boil/Pasta

212°F
100°C



Braise

226°F
130°C



Sauté Stir-fry

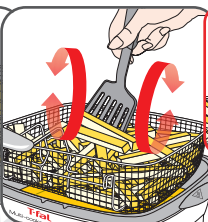
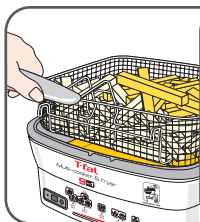
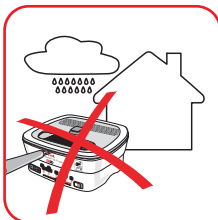
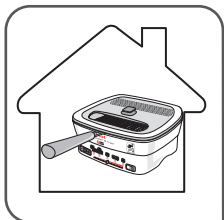
320°F
160°C



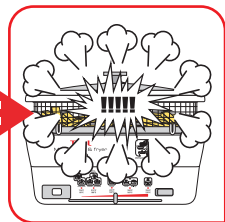
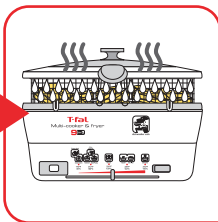
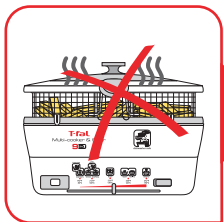
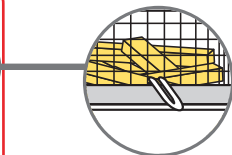
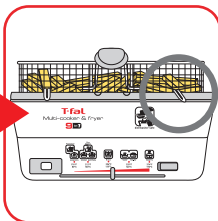
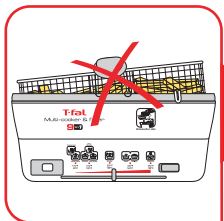
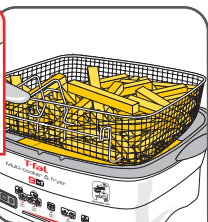
Deep fry

374°F
190°C

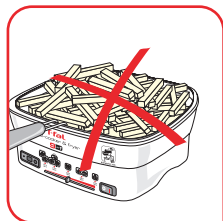
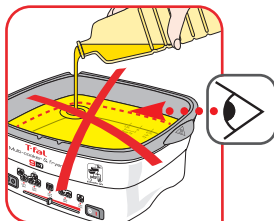
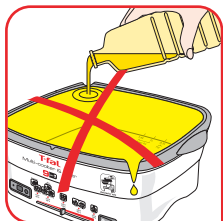
CONSEJOS



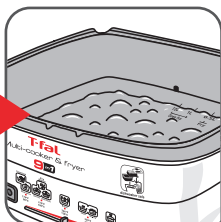
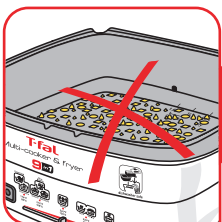
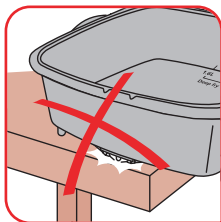
No utilice
utensilios
de metal



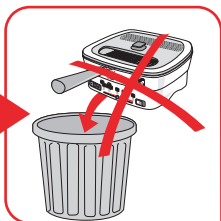
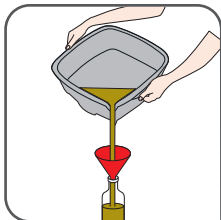
No cubra la cesta después de freír para evitar una explosión de aceite en contacto con el agua (debido a la condensación).



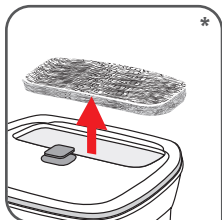
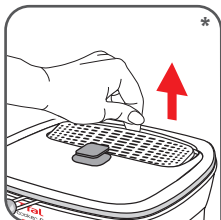
ES



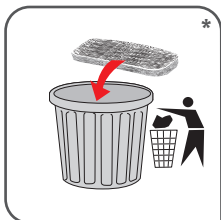
Limpia el recipiente después de su uso, a fin de evitar algún daño en el recubrimiento antiadherente.



*



*



*

* según el modelo

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

La freidora puede desarmarse completamente.

- Retire la tapa y el filtro. Retire la cesta de freír, el recipiente y la espátula (según el modelo).
- Limpie la tapa, la espátula, la tapa del filtro, el recipiente y la cesta de freír con agua y jabón, o bien, colóquelos en el lavavajillas.
- Limpie la carcasa por separado con una esponja (no muy mojada).
- Seque completamente.
- Ubique el recipiente en la carcasa.

No sumerja la carcasa en agua.

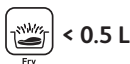
No limpie el filtro de carbón.

Reemplace el filtro después de 40 usos (según el modelo).

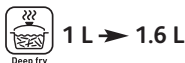
No utilice esponjas abrasivas.

ES

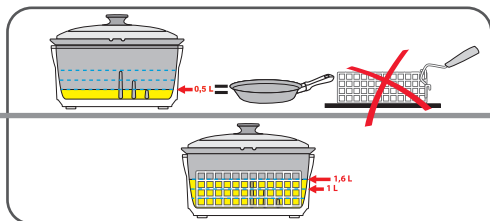
Preparación de la freidora



< 0.5 L

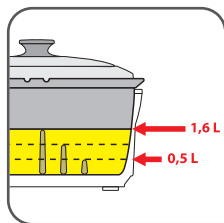
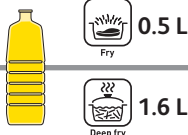


1 L ➔ 1.6 L



- Llene el recipiente con aceite.
- El nivel de aceite siempre debe estar entre los niveles MÍN y MÁX del recipiente.

Nunca use diferentes tipos de aceite al mismo tiempo, ya que esto podría provocar un desborde de aceite.



- No supere la línea de llenado máximo, ya que el aceite hirviendo podría desbordarse durante el proceso de fritura.



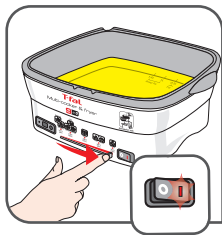
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar aceite vegetal.
- Si usa grasa vegetal sólida (no se recomienda): córtela en pequeños trozos, derrítala en una olla separada y, luego, vierta la grasa derretida en el recipiente de la freidora.

Proceso de fritura

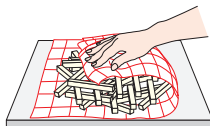


- Una vez llenado con aceite el recipiente, enchufe la freidora sin la cesta de freír.

- Coloque el botón del interruptor de Encendido/Apagado en la posición I para que se encienda la luz indicadora de temperatura. Posicione el termostato ajustable en la temperatura deseada.



- Ahora, la freidora empezará a calentar el aceite.
- **Nota** : la luz indicadora de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.

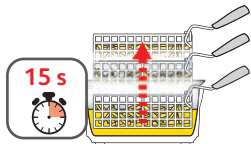


- Retire la humedad en exceso (agua y hielo) del alimento a freír.

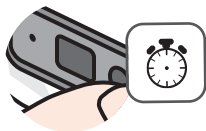
- Coloque el alimento en la cesta, sin desbordarla. Observe la marca de nivel de alimentos MÁX en la cesta. En caso de alimentos congelados, reduzca la cantidad.



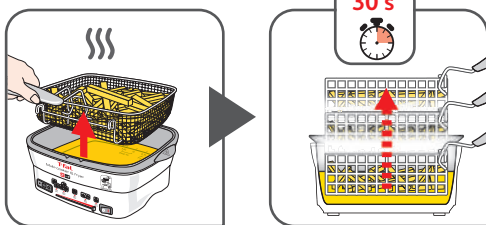
- Una vez apagada la luz de temperatura, coloque y haga descender la cesta lentamente al aceite de freír. Si sumerge la cesta muy rápidamente en el aceite, esto podría producir un desborde.



- Establezca el tiempo de cocción: presione sobre el botón del temporizador para establecer el tiempo minuto por minuto. Suelte el botón. Se muestra el tiempo seleccionado y se inicia la cuenta regresiva.



- Coloque la tapa sobre la freidora.
- El proceso de fritura se completa una vez transcurrido el tiempo de cocción y una vez que el alimento tenga el color y la textura deseados.
- Retire la tapa con precaución para evitar que la condensación (gotas de agua) ingrese al aceite.
- Deje drenar el exceso de aceite al colgar la cesta en el soporte del recipiente interno.
- No cubra la cesta con la tapa.
- Eleve la cesta lentamente.



- Deje drenar durante 30 segundos
- Cuando termine de freír sus alimentos, deje el interruptor de Encendido/Apagado en posición O.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante aproximadamente 3 horas con la tapa colocada.

Le recomendamos que:
Cambie de aceite regularmente.

Para una cocción rápida y de buena calidad, limite, por vez, la cantidad de papas fritas a la mitad de la cesta.

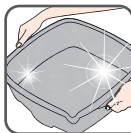
No toque la freidora cuando esté en uso, ya que está sumamente caliente y podría producir graves quemaduras.

ES



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla (aprox. 3 horas).
- Retire la tapa de la freidora.
- Retire la cesta.
- Retire el recipiente y vacíelo (aceite, agua, desechos).
- La tapa (primero, retire el filtro), la cesta, el recipiente extraíble y la espátula (según el modelo) pueden lavarse en el lavavajillas o en agua caliente con jabón de lavar.
- Limpie la carcasa por separado con una esponja (no muy mojada).
- No use una esponja abrasiva ni ningún tipo de producto abrasivo o a base de alcohol.
- Seque completamente todas las partes antes de reemplazarlas.
- Coloque el recipiente extraíble, la cesta y la tapa detrás de la freidora.



Traslade el contenedor con ambas manos.

Guárdelo en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y, especialmente, lejos de la humedad.

No vierta el aceite usado en el lavabo.

No limpie el filtro de carbón. Reemplácelo después de 40 usos (según el modelo).

Es muy importante que se asegure de que el interior de la carcasa esté limpio.

SI LA FREIDORA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE

PROBLEMAS Y POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
LA FREIDORA NO ESTÁ CALENTANDO	
El aparato no está conectado.	Conecte el aparato.
EL ACEITE DE FREÍR SE DESBORDA	
Se ha excedido el marcador MÁX para llenar el recipiente.	Controle el nivel de aceite (MÁX) y retire el exceso.
Se ha excedido el marcador MÁX para llenar la cesta.	Verifique el nivel MÁX de la cesta de freír y retire el exceso.
El alimento está mojado o contiene mucha agua (alimentos congelados).	Retire todo hielo y seque los alimentos completamente. Haga descender la cesta lentamente.
Se han mezclado diferentes tipos de aceite/grasa.	Vacíe y limpie el recipiente. Vuelva a llenar el recipiente con un tipo de aceite.
LAS PAPAS FRITAS SE PEGAN ENTRE SÍ	
Las papas fritas se pegan entre sí.	Lave bien las papas y séquelas completamente.

PROBLEMAS Y POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
LOS ALIMENTOS NO SE DORAN Y CONTINÚAN BLANDOS	
El alimento es abundante y contiene mucha agua.	Pruebe extender el tiempo de cocción o cortar los alimentos en trozos más pequeños.
Se están cocinando muchos alimentos al mismo tiempo y el aceite de cocina no se encuentra en la temperatura adecuada.	Seque los alimentos en pequeñas cantidades (especialmente cuando están congelados).
La temperatura del aceite de freír podría no estar lo suficientemente alta: la temperatura se estableció de forma incorrecta.	Establezca la temperatura recomendada.
EMITE OLORES DESAGRADABLES	
El aceite se ha deteriorado. El aceite no es adecuado.	Use aceite nuevo. Use un aceite vegetal mixto de buena calidad.
RUIDOS DURANTE EL PROCESO DE FRITURA	
Si escucha un leve sonido de chasquido cuando usa el aparato, quiere decir que hay mucha agua en el recipiente.	Cambie el aceite.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

COUNTRY LIST

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Biltinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԿԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«ԳԻՐ» ՍՊԸ 125171, Մոսկվա, Լենինգրադսկայա Մուկոմ. 16A, ԺԿ. 3
AUSTRALIA	1300 307 824	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebenmannastr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 гады 2 years	ЗАО «ГРУПА СЕБ-ВОСТОК» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Development Predstavnostvo u BiH Vrazova 8/II - 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-440	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Rua Verâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP

ASIA AM/AF 8080014802-1505089682-1520001421-1800135832-2017150404-903911 | UPDATE 25/03/2015

			
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 Б, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aéreo 172, kilómetro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p.d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	GRUPE SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1 year	جروب سيب القاهرة 111 شارع مصر الجديدة مصر الجديدة (المنطقة 1) القاهرة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

 www.tefal.com

			
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years	GRUPE SEB Finland Kutsijantie 7 - 02630 Espoo
FRANCE CONTINENTALE + GUADELLOUPE, MARTINIQUE, REUNION, ST-MARTIN	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateurs Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stein-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GRUPE ΕΛΛΑΔΑΣ Α.Ε. Οδός Καβακέρητρου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL - EUROPE Kft. Táviró köz 4 - 2040 Budapest
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Mareen 8th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Monteleone, 4 - 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田増田11-1 羽田クロノアターミナル東側B2
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
КАЗАХСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАК «Група СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3-й эт.
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(주) 그룹 세브 코리아 서울시 송파구 향정천로 36 관정빌딩 2층 110-790

			
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 Б, ет. 5 1404 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/47, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor O.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Grupos S.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Alemán 11 560 México D.F.
MOLDOVA	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Укрaina» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NETHERLAND THE NETHERLANDS	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 - 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 - 2750 Ballerup

			
سلطنة عمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 2° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SERBIA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Dorđe Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&V Building Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec: 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR

			
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 - The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBERICA S.A. C/ Almoglavens, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Trucksvägen 14 A, 194 52 Uppsala Västra
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Itaihai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchaburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB İSTANBUL AS Dereboyu Ckt. Bilişim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak/İST
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
УКРАЇНА UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОБ «Група СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Milville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofic 155 Urb. La Castellana, Caracas

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

English

 www.tefal.com

This product is **reparable** by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

TEFAL/T-FAL endeavours to keep most of the stock of the spare parts available for the repair of your product for up to 5 to 7 years on average, from the last date of production. Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obligated to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centers are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency
- as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

For Australia only:

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 failure does not amount to a major failure.

*** Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the a in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

Date of purchase	Retailer name and address	Distributor stamp
Product reference		



Ce produit est réparable par TEFAL/T-FAL*, pendant et après la période de garantie.

TEFAL s'efforce de conserver la plus grande partie du stock de pièces disponibles pour vos produits pendant une durée moyenne de 5 à 7 ans, après la dernière date de fabrication. Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, si ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet www.tefal.com

La Garantie

Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL contre tout défaut de fabrication, de matière ou de main d'œuvre, pendant la période de garantie dans les pays****, tels que définis dans la liste pays attachée, à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison. La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), ou en appelant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, TEFAL/T-FAL pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires services agréés de TEFAL/T-FAL. La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'alimentation ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- tous accidents liés à un feu, une inondation, etc
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique ou toute autre spécification locale
- verre ou céramique endommagé
- entraînement (tout démarrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages dus à un choc, ou une surcharge
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté le produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits sur son seul fait.

*** En cas d'utilisation dans un pays listé différent du pays d'achat, la durée de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si le produit n'est pas elle-même commercialisée par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

* La marque de produits TEFAL apparaît dans certains pays comme le Japon ou les USA sous la forme T-FAL. TEFAL/T-FAL sont des marques déposées du Groupe SEB. Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

Date d'achat	Nom et adresse du vendeur	Cachet distributeur
Référence du produit		

TEFAL/T-FAL* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL



Este producto puede ser reparado por TEFAL/T-FAL* durante y después del periodo de garantía.

TEFAL/T-FAL* se esfuerza por mantener el mayor stock de piezas disponibles para la reparación de su producto por un periodo de 5 a 7 años de media, desde la última fecha de fabricación. Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web www.tefal.com

Garantía

Este es un producto garantizado por TEFAL/T-FAL contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países*** que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra. La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transfiere los derechos del consumidor. La garantía internacional del fabricante cubre todos los costos de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o cambiado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL. La garantía internacional de TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubre los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso o desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- la calificación (las descalificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso)
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños mecánicos, sobrecarga
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto o otras especificaciones locales
- uso profesional o comercial
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Específicamente para México

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios. TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos de transporte razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

Derechos de los consumidores

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no pueden ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que varían de un país a otro o de un país a otro.

* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Grupo SEB.

*** Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible. Por favor conserve este documento para cumplir en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Fecha de compra	Nombre y dirección del minorista	Sello del distribuidor
Referencia del producto		

