

T-fal®

EN

FR

ES



Mini Deep Fryer

www.t-fal.com

www.t-fal.ca

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using a fryer, basic safety precautions should always be followed, including the below:

1. Read all instructions before using this product for the first time.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the fryer 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 fryer.
6. Do not operate the fryer with a damaged cord or plug or after the fryer malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the fryer to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the fryer 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 the fryer first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to "minimum", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the fryer for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions. Ensure the two metallic parts of the basket handle are correctly positioned before locking the handle on the basket.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For household use only.

Polarization instructions

If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), it is 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 provided to reduce the risks resulting from being tangled in, or tripping over, a long cord.

Magnetic connector

The cord is equipped with a detachable magnetic connector. The magnetic connector should be attached directly to the fryer. **THIS SHOULD BE DONE PRIOR TO PLUGGING THE CORD INTO THE WALL OUTLET.**



Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered.

Leave it at a local civic waste collection location.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'une friteuse, il est toujours impératif de respecter les précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant la première utilisation du produit.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les boutons.
3. Ne pas immerger le cordon électrique, les fiches d'alimentation ou la friteuse dans l'eau ou un autre liquide pour éviter les décharges électriques.
4. Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance ou s'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires complémentaires non recommandés par le fabricant de la friteuse pourrait causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne pas le laisser toucher à une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud ou à proximité d'un brûleur, ou encore dans un four chaud.
11. Le déplacement d'une friteuse contenant de l'huile chaude doit être fait avec extrême précaution.
12. Premièrement, toujours raccorder la fiche d'alimentation à l'appareil (selon le modèle), puis brancher le cordon électrique sur la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande en position « minimum », puis débrancher le cordon électrique de la prise de courant.
13. Ne pas utiliser l'appareil autrement que selon l'utilisation prévue.

14. S'assurer que les poignées sont fixées adéquatement au panier et qu'elles sont solidement en place. Consulter les instructions d'assemblage détaillées. S'assurer que les deux pièces métalliques se trouvant sur la poignée du panier correctement sont fixées correctement avant de verrouiller la poignée sur le panier.

FR

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour usage domestique seulement.

Instructions en matière de polarisation

Si cet appareil a une fiche d'alimentation polarisée (une lame est plus large que l'autre), c'est pour réduire le risque de décharge électrique. Cette fiche d'alimentation ne peut être branchée sur une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tourner la fiche dans l'autre sens. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.

Instructions concernant le cordon électrique court

Ne pas l'utiliser avec une rallonge. Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques associés à l'enchevêtrement ou au trébuchement causé par un fil plus long.

Raccord magnétique

Le cordon est équipé d'un raccord magnétique détachable. Le raccord magnétique doit être fixé directement à la friteuse. **CE RACCORDEMENT DOIT ÊTRE FAIT AVANT DE BRANCHER LE CORDON ÉLECTRIQUE SUR LA PRISE MURALE.**



La protection de l'environnement avant tout !



L'appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés. Allez le porter un point de cueillette municipal des ordures ménagères.

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice una freidora, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Siempre use las asas o las perillas.
3. Para evitar la electrocución, no sumerja el cable, el enchufe o la freidora en agua ni en ningún otro líquido.
4. Mantenga una vigilancia estrecha cuando la freidora es utilizada por niños o cerca de estos.
5. Desconecte el equipo de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje que la freidora se enfríe antes de colocarle o retirar componentes o antes de limpiarla.
6. No use una freidora que presente un cable o enchufe dañado, que haya presentado una falla de funcionamiento, o que se haya dañado de algún modo. Lleve la freidora al centro de servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante de la freidora, puede causar lesiones.
8. No use el equipo al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de cualquier superficie, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el equipo sobre un quemador de gas o eléctrico caliente o cerca de éste, ni dentro de un horno caliente.
11. Tenga extremo cuidado cuando desplace una freidora que contenga aceite caliente.
12. Siempre conecte primero el cable a la freidora (dependiendo del modelo) y luego conecte el otro extremo al enchufe. Para desconectar la freidora, coloque todos los controles en el nivel mínimo ("minimum") y luego desconecte la clavija del enchufe.
13. No utilice la freidora para fines no previstos.

14. Asegúrese de que los mangos estén fijados correctamente a la cesta y que estén firmes en su lugar. Consulte las instrucciones de montaje. Asegúrese de que las piezas metálicas del mango de la cesta estén colocados correctamente antes de fijar el mango a la cesta.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Sólo para uso doméstico.

Instrucciones de polarización

Si el cable de este equipo es polarizado (presenta una varilla más ancha que la otra), es para reducir el riesgo del electrocución.

Esta clavija está diseñada para conectarse a un enchufe polarizado de una sola posición. Si no puede insertar completamente la clavija en el enchufe, inviértalo. Si aun así no puede insertarlo, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar la clavija de ninguna manera.

Instrucciones para el uso de cables cortos

No use el equipo con un cable de extensión. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar, lo cual puede ocurrir cuando se usa un cable largo.

Conector magnético

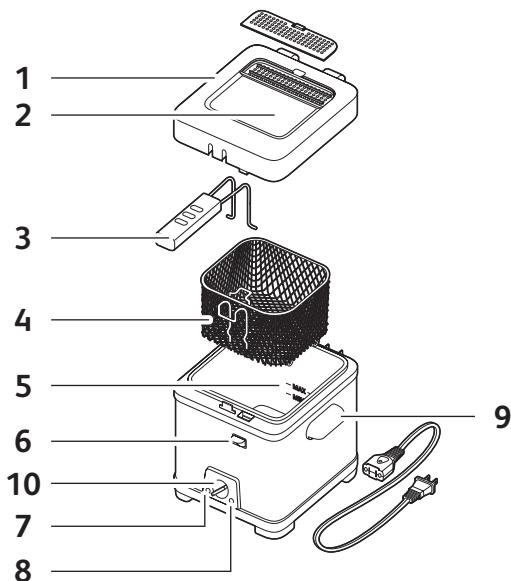
El cable presenta un conector magnético desmontable. El conector magnético se debe fijar directamente a la freidora. **ESTO SE DEBE REALIZAR ANTES DE CONECTAR EL CABLE AL ENCHUFE.**



¡La protección del medio ambiente es una prioridad!

Su equipo contiene materiales valiosos que se pueden recuperar.

Para eliminarlo, llévelo a un centro público local de recogida de desechos.



DESCRIPTION

- 1 Lid
- 2 Viewing window
- 3 Basket handle
- 4 Basket
- 5 Min. and Max. filling levels

- 6 Lid open button
- 7 "ON INDICATOR"
- 8 "OIL READY" INDICATOR
- 9 Carry handles
- 10 Adjustable thermostat

DESCRIPTION

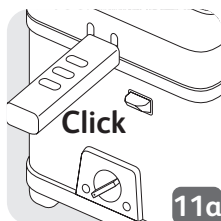
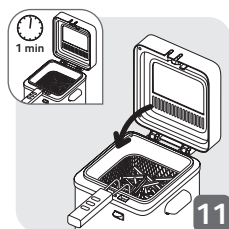
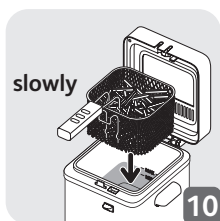
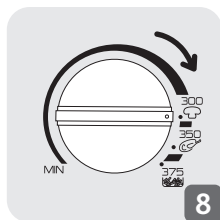
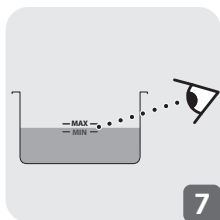
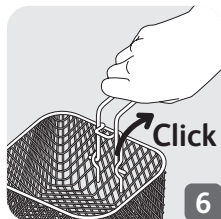
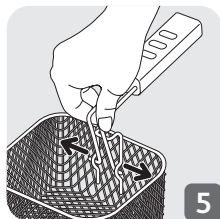
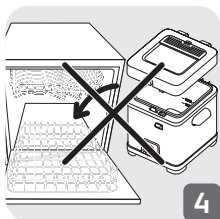
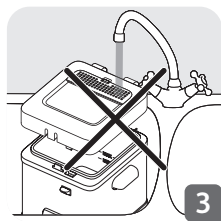
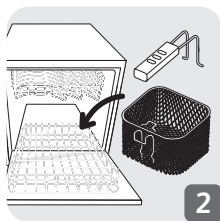
- 1 Couvercle
- 2 Hublot d'observation
- 3 Poignée du panier
- 4 Panier
- 5 Niveaux de remplissage min. et max.

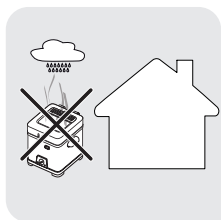
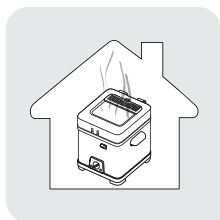
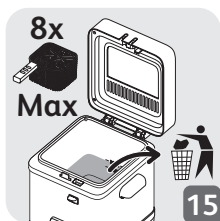
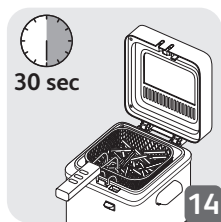
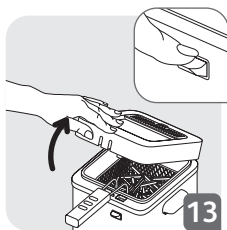
- 6 Bouton d'ouverture du couvercle
- 7 VOYANT « EN MARCHÉ »
- 8 VOYANT « HUILE PRÊTE »
- 9 Poignée de transport
- 10 Thermostat réglable

DESCRIPCIÓN

- 1 Tapa
- 2 Ventana de observación
- 3 Mango de la cesta
- 4 Cesta
- 5 Niveles de llenado Mín. y Máx.

- 6 Botón de apertura de la tapa
- 7 "INDICADOR DE ENCENDIDO"
- 8 INDICADOR DE "ACEITE LISTO"
- 9 Asas de transporte
- 10 Termostato ajustable





PREPARATION

Before first use

- Remove all packaging and stickers from the product.
- Press the button to unlock the lid and the lid will open.
- Remove the lid, the basket and the basket handle from the fryer - fig 1.
- Wash the basket and the basket handle in the dishwasher - fig 2.
- Wash the bowl and the lid with a sponge, warm water and a little dishwashing liquid.
- Carefully rinse and dry all items.
- Fit the handle to the basket, by squeezing the handle together and fitting it into the notches on the basket. Then release pressure on the handle and pull it back up so it clicks in place - fig 5 and fig 6.
- Place the basket inside the fryer.
- Replace the fryer lid.

Never immerse this appliance or the lid in water - fig 3.

Never put the appliance body or the lid in the dishwasher - fig 4.

Your fryer should always be used indoors.

Filling the bowl

- Be sure the fryer is not plugged in before filling the bowl.
- Fill the bowl with oil.
- Never fill the bowl above the maximum level shown on the bowl - fig 7.

	Oil
Max.	5 cups / 1.2L
Min.	3.5 cups / 0.83L

- Use an oil recommended for frying: blended vegetable oil or sunflower oil. If using sunflower oil ensure the oil is changed after every 5 uses. Oil which should not be used under any circumstances and may cause overflowing/smoking/risk of fire are: ground nut oil, soya oil, olive oil, lard or dripping.
- NEVER use animal fat such as lard or dripping as this could cause overflowing, smoke or a fire hazard.

Never mix different types of oil because this could cause the fryer to overflow.

The oil level should always be between the Min. and Max. levels shown inside the bowl - fig 7.

Check this before each use and add the same type of oil as required.

Pre-heating

Place the fryer:

- **on a secure surface**
- **out of the reach of children**
- **away from any sources of water, splashes or heat.**

Never plug the fryer in when it is empty (without any oil) - fig 9.

- After filling the bowl with the oil, close the lid and plug in your fryer without the basket.
- The indicator will light up after plug in.
- Adjust the thermostat - fig 8 depending on the food to be fried.
- When the oil ready indicator switches on, press the lid unlock button to open the lid and allow the steam to escape.

Loading the basket

- Dry the food to remove any excess water or ice.
- Fill the basket before placing it in the fryer.
- Do not overfill the basket.
- Reduce quantities for frozen food.
- Tip: Cut food to the same sized pieces so that it cooks evenly. Avoid pieces that are too thick.

Never exceed the maximum safety limit – fresh products 200 g / 7 oz, frozen 300 g / 10 ½ oz. To avoid overflowing and extend the life of the oil, dry the food carefully before cooking it. There is a MAX plate on wall of basket, never exceed the line.

COOKING

Lowering the basket

- After the oil ready indicator light turns on, very gently lower the basket into the oil - fig 10. Lowering it too quickly could cause the fryer to overflow - Wait for one minute with the lid open - fig 11 then close the lid - fig 11a.
- During cooking, it is normal for the oil ready light to switch on and off.

Do not place your hand above the filter system - fig 12, or over the viewing window.

The steam and the glass will be hot. Do not touch the fryer walls which may also be hot.

At the end of cooking

- Set the thermostat to the minimum position.
- Unplug your fryer.
- Press the lid unlock button to open and allow the steam to escape for around 30 seconds - fig 13.
- Raise the basket and hook it onto the edge of the bowl. Leave to drain for 30 seconds - fig 14.
- Close the lid when the fryer is not in use.
- To cook more food, add oil as required, set the thermostat to the required temperature, wait until the oil ready light comes on before placing the new food in the oil.

For crispy fried food, open the lid as soon as you have finished cooking to prevent steam from softening the food.

The lid cannot be closed while the basket is hooked on the edge of the bowl.

CLEANING

Filtering and Storing the oil

- You may store the oil in the fryer, or in a separate airtight container.
- Crumbs that break away from foods tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time, this increases the risk of catching fire. For this reason, filter the oil regularly.
- To be sure to get good oil after filtering, it is recommended not to filter all the oil contained in the bowl, but to throw away all the crumbs that have stagnate at the bottom of the bowl.

Leave the fryer with the oil in the bowl to cool completely before filtering the oil (2 hours).

Changing the oil

- Do not pour used oil into the sink. Allow it to cool, and throw it away with household waste- according to the local community regulations - fig 16 and fig 16a.

We recommend changing the oil after a maximum of 8 uses. - fig 15.

Cleaning the fryer

- Always unplug your fryer and leave it to cool completely before cleaning it (approx. 2 hours).
- Remove the lid and the basket.
- Put the basket and basket handle in the dishwasher or wash them with a sponge, warm water and a little dishwashing liquid.
- Do not immerse the lid in water, instead wipe the lid with a sponge soaked in warm water and a little dishwashing liquid. We recommend cleaning the viewing window after each use by wiping it with a sponge and fresh lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.
- Dry all items carefully before replacing them.
- Put the lid back on the fryer for storage.
- If you do not keep the oil in your fryer, you can store the basket and the basket handle inside the fryer.
- The lid is fitted with a permanent metallic filter, you don't need to change it.

Never immerse your appliance or the lid in water and never wash it under running water.

Never wash the appliance body in the dishwasher.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products.

Do not store your deep fryer outside, store it in a dry and well-ventilated area.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problems and possible causes	Solutions
The deep fryer does not work.	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
Unpleasant odor.	
The oil has deteriorated.	Replace the frying oil (after 8 uses max.), or more frequently depending on the type of oil used.
The oil is unsuitable.	Use a good quality blended vegetable oil. (see p. 11).
Steam escapes from around the lid.	
The lid is not closed properly.	Check that the lid is properly closed and the hinge is clean.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly (see p. 12).
Different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Vision through the viewing window is not clear.	
Not cleaning the window often enough or using an inappropriate cleaning method.	To ensure good visibility, clean the viewing window by wiping it with a sponge and lemon juice. Allow the window to dry at room temperature or dry with a clean cotton cloth.

Problems and possible causes	Solutions
The frying oil overflows.	
The Max. marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the level (Max.) and remove the excess oil after the fryer is cool.
The frying basket has been overfilled with food.	Check that the basket is not too full.
Food is wet or contains too much water (i.e. frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly before frying.
Wrong oil or different types of oil have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.
Unsuitable oil has been used.	Use a good quality blended vegetable oil (see p. 11).
Food does not become golden and remains soft.	
Pieces are too thick and contain too much water.	Experiment by lengthening the cooking time or by cutting food smaller and thinner.
Too much food is being cooked at the same time and the cooking oil is no longer at the right temperature.	Respect the recommended quantities of food.
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set the thermostat selector to the recommended temperature.
Chips stick together.	
Potatoes have not been washed before immersed in hot oil.	Cut the potatoes and wash them well to remove starch and then dry them thoroughly.
Too much food is being cooked at the same time.	Respect the recommended quantities of food.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

This product is repairable 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 obliged 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
- mechanical damages, overloading
- 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 as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- 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.

***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 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.

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.

PRÉPARATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de la friteuse.
- Appuyez sur le bouton pour déverrouiller le couvercle et ce dernier s'ouvrira.
- Enlevez le couvercle, le panier et la poignée du panier de la friteuse (dia. 1).
- Lavez le panier et la poignée du panier au lave-vaisselle (dia. 2).
- Lavez le bol et le couvercle à l'aide d'une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse.
- Rincez minutieusement puis séchez tous les articles.
- Insérez la poignée sur le panier en appuyant de chaque côté au bas de la poignée de sorte que les bouts inférieurs s'insèrent dans les crans inférieurs du panier. Relâchez ensuite la pression sur la poignée et tirez-la vers l'arrière pour qu'elle se mette en place en faisant un clic sonore (dia. 5 et 6).
- Placez le panier à l'intérieur de la friteuse.
- Remplacez le couvercle de la friteuse.

N'immergez jamais cet appareil ou son couvercle dans l'eau (dia. 3).

Ne mettez jamais cet appareil ou son couvercle dans le lave-vaisselle (dia. 4).

N'utilisez votre friteuse qu'à l'intérieur.

Remplissage du bol.

- Avant de remplir le bol, assurez-vous que la friteuse pas branchée.
- Remplissez le bol d'huile.
- Le niveau d'huile ne peut jamais dépasser le maximum indiqué sur le bol (dia. 7).

	Huile
Max.	1,2 litre
Min.	0,83 litre

- Utilisez une huile recommandée pour la friture : huile végétale mélangée ou huile de tournesol. Si vous utilisez une huile de tournesol, assurez-vous de la remplacer après 5 utilisations. N'utilisez jamais les huiles suivantes, sous aucun prétexte, pour éviter les débordements, la fumée et le feu : l'huile d'arachide, l'huile de soya, l'huile d'olive, le lard et le jus de cuisson.
- N'utilisez JAMAIS de gras animal comme le lard ou le jus de cuisson car ceux-ci peuvent causer des débordements, de la fumée ou un feu.

Ne mélangez jamais différentes sortes d'huile parce que cela pourrait entraîner des débordements. Le niveau d'huile doit toujours demeurer entre les niveaux min. et max. indiqués à l'intérieur du bol (dia. 7).

Vérifiez le niveau d'huile avant chaque utilisation et ajoutez la même sorte d'huile au besoin.

Préchauffage

Placez la friteuse :

- **sur une surface sécuritaire**
- **loin de la portée des enfants**
- **loin de toutes sources d'eau, d'éclaboussures et de chaleur.**

Ne branchez jamais la friteuse à vide (sans huile) (dia. 9).

- Après avoir rempli le bol d'huile, refermez le couvercle puis branchez votre friteuse sans le panier.
- Une fois la friteuse branchée, le voyant s'allumera.
- Réglez le thermostat, (dia. 8), selon la nourriture à frire.
- Une fois que le voyant s'allume, appuyez sur le bouton pour déverrouiller le couvercle et laissez la vapeur s'échapper.

Remplissage du panier

- Séchez la nourriture afin d'éliminer la glace ou l'eau en trop.
- Remplissez le panier avant de le placer dans la friteuse.
- Ne faites pas déborder le panier.
- Réduisez les quantités pour la nourriture congelée.
- Astuce : Coupez la nourriture en morceaux de même taille pour qu'ils cuisent également. Évitez les trop gros morceaux.

Ne dépassez jamais les limites de sécurité recommandées : produits frais 200 g / 7 oz ; congelés 300 g / 10 ½ oz. Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, séchez minutieusement la nourriture avant de la faire cuire. Ne dépassez jamais la limite maximale indiquée sur la paroi du panier.

CUISSON

Abaisser le panier

- Une fois que le voyant s'est allumé pour indiquer que l'huile est prête, abaissez très doucement le panier dans l'huile (dia. 10). Déposer le panier trop rapidement pourrait causer un débordement. Attendez une minute en gardant le couvercle soulevé (dia. 11), puis abaissez le couvercle (dia. 11a).
- Lors de la cuisson, il est normal que le voyant s'éteigne puis se rallume.

Ne mettez pas votre main au-dessus du système de filtration (dia. 12) ou au-dessus du hublot d'observation.

La vapeur et le verre seront chauds. Ne touchez pas aux parois de la friteuse qui peuvent également être chauds.

Une fois la cuisson terminée

- Réglez le thermostat en position minimale.
- Débranchez votre friteuse.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et soulevez-le pour laisser s'échapper la vapeur pendant environ 30 secondes (dia. 13).
- Soulevez le panier et accrochez-le au bord du bol. Laissez s'égoutter pendant 30 secondes (dia. 14).
- Refermez le couvercle quand la friteuse n'est pas utilisée.
- Pour continuer la cuisson, ajoutez de l'huile au besoin, réglez le thermostat à la température exigée et attendez que le voyant s'allume avant de déposer la nourriture dans l'huile.

Pour que les aliments frits soient croustillants, soulevez le couvercle aussitôt que la cuisson est terminée afin d'éviter que la vapeur ne ramollisse la nourriture.

Le couvercle ne peut être abaissé quand le panier est accroché au bord du bol.

NETTOYAGE

Filtrage et conservation de l'huile

- Vous pouvez conserver l'huile dans la friteuse ou dans un contenant hermétique.
- Les grumeaux qui se détachent de la nourriture ont tendance à brûler et à altérer plus rapidement la qualité de l'huile. Ce processus accroît les risques de feu. Pour éviter ce problème, filtrez l'huile de façon régulière.
- Pour obtenir une bonne huile après le filtrage, nous vous recommandons de ne pas filtrer toute l'huile qui est dans le bol, mais de jeter les grumeaux qui stagnent au fond du bol.

Avant de filtrer l'huile, laissez-la complètement refroidir dans le bol de la friteuse pendant 2 heures.

Changement d'huile

- Ne versez pas l'huile usée dans l'évier. Laissez-la refroidir et jetez-la dans les déchets domestiques selon les règles de votre communauté (dia. 16 et 16a).

Nous vous recommandons de changer l'huile au plus après 8 utilisations. (dia. 15).

Nettoyage de la friteuse

- Avant de nettoyer votre friteuse, débranchez-la et laissez-la refroidir pendant environ 2 heures.
- Retirez le couvercle et le panier.
- Placez le panier et sa poignée au lave-vaisselle ou lavez-les à l'aide d'une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse.
- N'immergez pas le couvercle dans l'eau. Plutôt, lavez-le à l'aide d'une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse. Nous vous recommandons de nettoyer le hublot d'observation après chaque usage avec une éponge et du jus de citron frais. Laissez sécher le hublot à la température ambiante ou séchez-le à l'aide d'un linge propre en coton.
- Séchez minutieusement tous les articles avant de les remettre en place.
- Avant d'entreposer la friteuse, remettez le couvercle en place.
- Si vous ne conservez pas l'huile dans la friteuse, vous pouvez laisser le panier et sa poignée dans la friteuse.
- Le couvercle est muni d'un filtre fixé de façon permanente, vous n'avez pas à le changer.

N'immergez jamais votre appareil ou son couvercle dans l'eau et ne le lavez jamais sous l'eau courante.

Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de produits nettoyants puissants ou abrasifs.

N'entreposez pas votre friteuse à l'extérieur ; entreposez-la dans un endroit sec et bien ventilé.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas.	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
Il y a une odeur désagréable.	
L'huile s'est détériorée.	Remplacez l'huile à frire (après au plus 8 usages) ou plus fréquemment selon la sorte d'huile utilisée.
L'huile est inadéquate.	Utilisez une huile mélangée de bonne qualité. (voir la p. 16).
La vapeur s'échappe autour du couvercle.	
Le couvercle n'est pas bien fermé.	Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que la penture est propre.
La nourriture est mouillée ou contient trop d'eau (nourriture congelée).	Enlevez la glace puis séchez la nourriture à fond. Abaissez lentement le panier (voir p. 17).
Différentes sortes d'huiles ont été mélangées.	Videz puis nettoyez le bol. Remplissez le bol d'une seule sorte d'huile.

Problèmes et causes possibles	Solutions
Le hublot d'observation est obstrué.	
Le hublot n'est pas nettoyé assez souvent ou avec la méthode de nettoyage approprié.	Pour assurer une bonne visibilité, nettoyez le hublot avec une éponge et du jus de citron frais. Laissez sécher le hublot à la température ambiante ou séchez-le à l'aide d'un linge propre en coton.
La friteuse déborde.	
La limite maximale de remplissage sur le bol a été dépassée.	Vérifiez le niveau d'huile et enlevez l'excès une fois que la friteuse est refroidie.
Trop de nourriture a été mise dans le panier.	Assurez-vous que le panier n'est pas trop plein.
La nourriture est mouillée ou contient trop d'eau (nourriture congelée).	Enlevez la glace puis séchez la nourriture à fond avant de la frire.
Différentes sortes d'huiles ont été mélangées ou une mauvaise huile a été utilisée.	Videz puis nettoyez le bol. Remplissez le bol d'une seule sorte d'huile.
Une mauvaise sorte d'huile a été utilisée.	Utilisez une huile mélangée de bonne qualité (voir p. 16).
La nourriture ne dore pas et demeure molle.	
Les morceaux sont trop épais ou contiennent trop d'eau.	Expérimentez en prolongeant la durée de cuisson ou en coupant la nourriture en morceaux plus petits et plus minces.
La quantité de nourriture dans le panier est trop grande et la température de l'huile ne convient plus.	Respectez les quantités de nourriture prescrites.
La température de l'huile peut ne pas être assez élevée : la température n'est pas bien réglée.	Réglez le thermostat à la température recommandée.
Les croustilles collent les unes aux autres.	
Les pommes de terre n'ont pas bien été lavées avant de les immerger dans l'huile chaude.	Coupez les pommes de terre et lavez-les bien de façon à éliminer l'amidon, puis séchez-les à fond.
La quantité de nourriture dans le panier est trop grande.	Respectez les quantités de nourriture prescrites.

TEFAL/T-FAL* GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.tefal.com

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 disponible pour la réparation de 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 commandés, s'ils sont disponibles localement, 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'oeuvre, 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 service 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'emballage 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
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- dommages dus à un choc, ou une surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- 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.

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 un 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 de 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 la référence du 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.

Antes del primer uso

- Retire todo el empaque y las etiquetas del producto.
- Presione el botón para desbloquear la tapa y abrirla.
- Retire la tapa, la cesta y el mango de la cesta de la freidora (Fig. 1).
- Lave la cesta y el mango de la cesta en el lavaplatos (Fig. 2).
- Lave el tazón y la tapa con una esponja, agua tibia y un poco de detergente para lavar platos.
- Enjuague y seque cuidadosamente todos los elementos.
- Fije el mango a la cesta, presionando ambas varillas para insertarlo en las muescas de la cesta. Luego libere la presión del mango y tire de éste hacia atrás para que quede fijado en su lugar (Fig. 5 y Fig. 6).
- Coloque la cesta dentro de la freidora.
- Coloque la tapa de la freidora.

Nunca sumerja el equipo o la tapa en agua (Fig. 3).

Nunca coloque el cuerpo del equipo o la tapa en el lavaplatos (Fig. 4).

Su freidora se debe usar siempre en interiores.

Llenado del tazón

- Antes de llenar el tazón, asegúrese de que la freidora no esté enchufada a la corriente.
- Llene el tazón con aceite.
- Nunca llene el tazón por encima del nivel máximo indicado (Fig. 7).

	Aceite
Máx.	5 tazas / 1.2 l
Min.	3.5 tazas / 0.83 l

- Use un aceite recomendado para freír: aceite vegetal mezclado o aceite de girasol. Si utiliza aceite de girasol, asegúrese de cambiarlo cada 5 usos. Bajo ninguna circunstancia use los siguientes tipos de aceite, ya que éstos pueden causar derrame/humareda/riesgo de incendio: aceite de nuez molida, aceite de soya, aceite de oliva, manteca o pringue.
- NUNCA use grasa animal, como manteca o pringue, ya que esta puede causar derrame, humareda o peligro de incendio.

Nunca mezcle diferentes tipos de aceite ya que esto puede causar el derrame de la freidora.

El nivel de aceite siempre debe mantenerse entre los niveles MIM y MAX que se indican en el tazón (Fig. 7).

Compruebe lo siguiente antes de cada uso y añada el mismo tipo de aceite según se requiera.

Precalentamiento

Coloque la freidora:

- **Sobre una superficie firme.**
- **Fuera del alcance de los niños.**
- **Lejos de cualquier fuente de agua, salpicaduras o calor.**

Nunca enchufe la freidora cuando está vacía (sin aceite) (Fig. 9).

- Después de llenar el tazón de aceite, cierre la tapa y enchufe su freidora sin la cesta.
- El indicador se iluminará después de enchufar la freidora.
- Ajuste el termostato (Fig. 8) según el alimento que freirá.
- Cuando el indicador de aceite listo se encienda, presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla y dejar salir el vapor.

Carga de la cesta

- Seque el alimento y elimine el exceso de agua o de hielo.
- Llene la cesta antes de colocarla en la freidora.
- No llene excesivamente la cesta.
- Reduzca las cantidades cuando cocine alimento congelado.
- Recomendación: corte el alimento en trozos del mismo tamaño, para que se cocine de manera uniforme. Evite cortar trozos demasiado gruesos.

Nunca sobrepase el límite máximo de seguridad (productos frescos: 200 g / 7 oz, productos congelados: 300 g / 10 ½ oz). Para evitar derrames y extender la vida útil del aceite, seque el alimento cuidadosamente antes de cocinarlo. La pared de la cesta presenta una placa con la indicación MAX. Nunca sobrepase la línea.

COCCIÓN

Descenso de la cesta

- Cuando el indicador de aceite listo se encienda, baje suavemente la cesta hasta colocarla en el aceite (Fig. 10). Si baja la cesta demasiado rápido, podría derramarse. Espere un minuto con la tapa abierta (Fig. 11) y luego cierre la tapa (Fig. 11a).
- Durante la cocción, es normal que el indicador de aceite listo se encienda y se apague.

No coloque la mano encima del sistema de filtro (Fig. 12) ni encima de la ventanilla de observación.

El vapor y el vidrio estarán calientes. No toque las paredes de la freidora, ya que éstas podrían estar calientes también.

Al finalizar la cocción

- Coloque el termostato en la posición de mínimo.
- Desenchufe la freidora.
- Presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla y dejar que el vapor se escape durante 30 segundos (Fig. 13).
- Levante la cesta y engánchela en el borde del tazón. Deje que el aceite se escurra durante 30 segundos (Fig. 14).
- Cierre la tapa cuando no use la freidora.
- Para cocinar más alimentos, añada aceite según sea necesario, seleccione en el termostato la temperatura requerida y espere a que el indicador de aceite listo se encienda antes de colocar el nuevo alimento en el aceite.

Para obtener un alimento frito crujiente, abra la tapa en cuanto haya terminado de cocinar para evitar que el vapor ablande el alimento.

La tapa no se puede cerrar mientras la cesta está enganchada en el borde del tazón.

LIMPIEZA

Filtrado y almacenamiento del aceite

- Puede almacenar el aceite en la freidora o en un recipiente hermético aparte.
- Las migajas que se desprenden de los alimentos tienden a quemarse y a alterar la calidad del aceite más rápidamente. Con el tiempo, esto aumenta el riesgo de provocar un incendio. Por esta razón, el aceite se debe filtrar regularmente.
- Para asegurarse de obtener un aceite de buena calidad después del filtrado, se recomienda no filtrar todo el aceite presente en el tazón, sino desechar todas las migajas que se han estancado en el fondo.

Antes de filtrar el aceite, deje que la freidora se enfríe completamente con el aceite en el tazón (2 horas).

Cambio del aceite

- No vierta aceite usado en el fregadero. Deje que el aceite se enfríe y luego deséchelo con los desperdicios domésticos, según las regulaciones comunitarias locales (Fig. 16 y Fig. 16a).

Se recomienda cambiar el aceite después de 8 usos como máximo (Fig. 15).

Limpieza de la freidora

- Siempre desenchufe su freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla (2 horas aprox.).
- Retire la tapa y la cesta.
- Coloque la cesta y el mango de la cesta en un lavaplatos o lávelos con una esponja, agua tibia y un poco de detergente para lavar platos.
- No sumerja la tapa en agua; límpiela con una esponja mojada con agua tibia y un poco de detergente para lavar platos. Se recomienda limpiar la ventana de la tapa después de cada uso, con una esponja y jugo de limón fresco. Deje que la ventana se seque a temperatura ambiente o séquela con un paño de algodón limpio.
- Seque todos los elementos cuidadosamente antes de volverlos a colocar.
- Coloque la tapa en la freidora para su almacenamiento.
- Si no mantiene el aceite en su freidora, puede almacenar la cesta y el mango de la cesta dentro de la freidora.
- La tapa está equipada con un filtro metálico permanente; no necesita cambiarlo.

Nunca sumerja el equipo ni la tapa en agua y nunca los lave bajo agua corriente.
Nunca lave el cuerpo del equipo en el lavaplatos.

No use productos de limpieza agresivos o abrasivos.

No almacene su freidora en el exterior; guárdela en un área seca y bien ventilada.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problemas y posibles causas	Soluciones
La freidora no funciona.	
El equipo no está enchufado.	Enchufe el equipo.
Olor desagradable.	
El aceite se ha deteriorado.	Cambie el aceite usado (después de 8 veces como máx.), o con más frecuencia dependiendo del tipo de aceite utilizado.
El aceite no es el adecuado.	Use un aceite vegetal mezclado de buena calidad. (ver la p. 21).
El vapor se escapa por el borde de la tapa.	
La tapa no está cerrada correctamente.	Compruebe que la tapa esté adecuadamente cerrada y que la bisagra esté limpia.
El alimento está mojado o contiene demasiada agua (alimento congelado).	Retire el hielo y seque el alimento minuciosamente. Baje la cesta lentamente (ver p. 22).
Se han mezclado diferentes tipos de aceite.	Vacíe y limpie el tazón. Vuelva a llenar el tazón con un solo tipo de aceite.

Problemas y posibles causas	Soluciones
No se puede ver claramente a través de la ventana de la tapa.	
La ventana no se limpia con la frecuencia adecuada o se utiliza un método de limpieza inadecuado.	Para asegurar una buena visibilidad, limpie la ventana de la tapa con una esponja y jugo de limón. Deje que la ventana se seque a temperatura ambiente o séquela con un paño de algodón limpio.
El aceite se desborda.	
Se ha llenado el tazón por encima de la marca MAX.	Compruebe el nivel (MAX) y elimine el exceso de aceite después que la freidora se enfríe.
Se ha colocado exceso de alimento en la cesta de freír.	Compruebe que la cesta no esté demasiado llena.
El alimento está mojado o contiene demasiada agua (es decir, alimento congelado).	Retire el hielo y seque el alimento minuciosamente antes de freír.
Se ha utilizado un aceite inadecuado o se han mezclado diferentes tipos de aceite.	Vacíe y limpie el tazón. Vuelva a llenar el tazón con un solo tipo de aceite.
Se ha usado un aceite inadecuado.	Use un aceite vegetal mezclado de buena calidad (ver la p. 21).
El alimento no se dora y se mantiene blando.	
Los trozos son demasiado gruesos y contienen demasiada agua.	Experimente, extendiendo el tiempo de cocción o cortando los alimentos en trozos más pequeños y más finos.
Se cocina demasiado alimento al mismo tiempo y el aceite de cocina ya no se encuentra a la temperatura correcta.	Respete las cantidades de alimento recomendadas.
La temperatura del aceite podría no ser lo suficientemente alta: se ha seleccionado una temperatura incorrecta.	Coloque el selector del termostato a la temperatura recomendada.
Las papas fritas se pegan entre sí.	
Las papas no se lavaron antes de sumergirlas en el aceite caliente.	Corte las papas y lávelas bien para eliminar el almidón, y luego séquelas minuciosamente.
Se cocina demasiado alimento al mismo tiempo.	Respete las cantidades de alimento recomendadas.

TEFAL/T-FAL* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : www.tefal.com

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 disponible 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 transgrede los derechos del consumidor. La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes 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 canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL.

La garantía internacional 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 cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia 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 y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

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

Derechos de los consumidores

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan 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 variarán de una región a otra 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 Groupe 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 consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

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 transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST**www.tefal.com**

			
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332

www.tefal.com**23/12/2015****TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE**

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor

EN

p. 2 – 3

p. 11 – 15

FR

p. 4 – 5

p. 16 – 20

ES

p. 6 – 7

p. 21 – 25